SAYI 277 ARALIK 2019/OCAK 2020 FİYATI ₺10.00

lezzet.com.tr

LEZZET

ISSN 1301-1294

K.K.T.C. FİYATI ₺12.50

HERKESE HEDİYE 2020 TAKVİMİ

Zencefilli kurabiyeli kış pastası

MİSAFİR ŞEF
Danilo Zanna
İLE İTALYAN USULÜ YILBAŞI YEMEKLERİ

JALE BALCI
+
AYDAN ÜSTKANAT
Yeni yıl davetiniz için harika menüler

MASTER ŞEF DENİZ ORHUN İLE ATIKSIZ MUTFAK

ZEYNEP AĞAOĞULLARI'NDAN
sevdikleriniz için hediyelikler

KIRMIZI CAZİBE
NAR

@turkuazkitchen ile
Gecenin yıldızı
sizin sofranız olsun

COOK®

www.cook.com.tr

#cookmutfagi

COOK Fırın Torbalarında Pişen, Ağız Sulandıran Lezzetler...

COOK Fırın Torbası'nda pişen gıdalar lezzet, koku ve besin değerlerini korur; pişirme sonrası fırını temizleme ihtiyacını ortadan kaldırır. Fırın torbası ile pişirme süresi kısalır, yemek hazırlanırken yağ ilavesine gerek kalmaz.

AYDAN ÜSTKANAT MENÜSÜ

"Yılbaşı yemekleri için kriterim; yaparken yorulmayacağınız, tattığınızda da 'İyi ki bu tarifi yaptım' dedirtecek yemekler olması."

s.6

Sihirli gece

Yeni bir iş, yeni bir ev, yeni bir gardırop... Bunlar geçici olarak bizi motive eden şeyler kabul ama yeni bir yılın verdiği haz hiçbirinde yok. Çünkü yeni yıl sihirlidir; 365 gün boyunca başımıza gelen tüm iyi/kötü şeylerin geride kalacağının, en baştan başlayabileceğimizin işaretidir aslında. Bu yüzdendir ki, yeni yıla girerken "Bu kez her şey daha iyi olacak" deriz... Neden olmasın ki? Büyüsü de bundandır aslında... Bu yüzden çok severim yılbaşlarını...

Bu yüzden minik de olsa sevdiklerime hediyeler almak, onları da heyecanıma ortak etmek isterim. En sevdiklerimle oturduğum sofram daha özel olsun isterim. Biliyorum ki, bu satırları okuyan herkesin ortak hissiyatı bu aslında. Ve işte bu yüzden elinizde tuttuğunuz dergiyi, o büyülü ortamı yaratmanızda size yardımcı olması için hazırladık. Her damak tadına uygun menüler olsun istedik; Danilo Zanna'dan İtalyan usulü yeni yıl menüsü aldık, Aydan Üstkanat'tan son dakikacılara şık bir masa hazırlayabileceklerini gösterdik, Jale Balcı ile alternatif lezzet arayanları unutmadık, sosyal medyada @turkuazkitchen olarak tanıdığınız Betül Tunç'tan gecenin yıldızını yansıtmasını istedik, @plaza.insani.mutfakta yani Sedefnaz Yaşar'dan çalışanlara uygun tarifler öğrendik, Zeynep Ağaoğulları'na "O gece ne hediye edelim?" diye sorduk...

Hepsi bu kadar mı? Geceniz kusursuz geçsin diye 30 tariften oluşan yeni yıl tatlıları hazırladık. Bu yüzden her ayki sayfa sayımıza sığamadık, daha çok yere ihtiyaç duyduk. Dergimizdeki reçetelerin hepsini yapmak isteyeceğinizi bildiğimizden bu ay raflarda daha uzun kalmaya karar verdik.

Bundan sonra size kalan ise iyi dileklerin gücüne inanmak...

Sevgiyle...

Vecihe Sözeri

Takip et!

vecihesozeri

Sevdiklerim

"HAYATIN TADINI ÇIKARIN"

Ekranın en sevilen şeflerinden Danilo Zanna ile hem hayat hem yemek üzerine konuştuk. Zanna, İtalyan işi yılbaşı sofrası kurmak isteyenlere tavsiye verdi. **s.28**

ATIKSIZ MUTFAK

Sürdürülebilir atıksız mutfak konusunda çalışmalar yapan Ziraat Mühendisi ve Master Şef Deniz Orhun, Lezzet okurlarına önerilerde bulundu. **s.40**

ALTERNATİF BİR SOFRA

2020'de gastronomi dünyasının daha da yükseleceğine ve önem kazanacağına inanan Jale Balcı'nın sütlü pilav tarifini mutlaka deneyin **s.14**

Lezzet aralık/ocak

s. 6

AYDAN ÜSTKANAT

YENİ YILA SON DAKİKA YEMEĞİ DE OLUR!

Nar ekşili tavuk baget, mango salsalı karides kanepeleri, tatlı yanında konyaklı kahve, yeşil krep, bal kabağı muhallebi, yoğurtlu bal kabağı mezesi

LEZZET ATÖLYESİ

s.84

ADIM ADIM

PANCAKE

YAPIM AŞAMALI

14 JALE BALCI
YEPYENİ BİR YIL
Brüksel lahanası salatası, vişne suyunda mor lahana, iki renkli mousse, ıspanaklı dana eti ruloları

20 VAZGEÇİLMEZ
LOKUM

22 YILBAŞI ÖZEL
GECENİN YILDIZI
Zencefilli kurabiyeli kış pastası, çikolatalı cheesecake, çikolata ganajlı pasta

28 MİSAFİR ŞEF
DANİLO ZANNA
Tuzlu panna cotta, avokado tatlısı, robespierre, buratta peynirli gnocchi

40 MİSAFİR ŞEF
DENİZ ORHUN
Unsuz kuru kayısılı vira kurabiyesi, reyhan şerbeti, pazılı kiş

44 LEZZET ÖNERİ
ÇALIŞANLAR İÇİN PRATİK YILBAŞI SOFRASI
Kremalı bal kabağı çorbası, plaza insanı usulü ananaslı kajulu et, kestaneli magnolia puding, kestaneli iç pilav

52 ZEYNEP AĞAOĞULLARI
SEVDİKLERİNİZ İÇİN HEDİYELİKLER
Kakaolu vişneli hurma topu kavanozu, aromatik zeytinyağı, karabuğday granola, bol kuruyemiş ve çekirdekli granola, rokalı pesto

56 GÜZEL ŞEYLER
GERÇEK BİR ANNE KAHVALTISI
3 peynirli zerdeçallı patlıcan mezesi, ıtırlı limon reçelli

64 KIŞ GÜZELİ
KIRMIZI CAZİBE NAR
Nar soslu hindi but, nar şurubu, nar topundan peynir mezesi, maş fasulyeli ve narlı salata

68 MEVSİMİN GETİRDİKLERİ
ŞİFA DEPOSU LAHANA
Brüksel lahanalı köfte kebap, antrikotlu Brüksel lahanası dizmesi, pirzolalı karalahana sarması, kaburgalı ve sumaklı karalahana sarması, beyaz lahanalı soğan çorbası, atıştırmalık beyaz lahana

74 DALINDAN SOFRAYA
SOFRALAR AYVA İLE TAÇLANIYOR
Nohutlu ayva yemeği, ayva dolması, ayvalı baklava, karamel soslu ve dondurmalı ayva tatlısı, ayvalı cheesecake

78 AYIN YILDIZI
KIŞIN MUHTEŞEM LEZZETİ: BAL KABAĞI
Bal kabağı topları, zencefilli bal kabaklı kek, zencefilli bal kabağı köftesi, bal kabaklı ravioli, bal kabağında sebzeli et, kabak tatlısı

87 ANATOMİ
TANTUNİ

96 ASTROLOJİ

KORKMAZ

Hayatın Lezzeti

Yeni yıl sofralarınıza lezzet getirsin...

AŞİYAN COLLECTION

Bone Porcelain

91 Parça - 12 Kişilik Yemek Takımı

korkmaz.com.tr /lezzetuzmani /lezzetuzmani /korkmazhayatinlezzeti

Yeni yıla son dakika yemeği de olur!

Biz dergiciler için aralık sayısının telaşı gerçekten bir başka; dergi hayatımda 12. yılımı kutluyorum ve 12 yıldır en heyecanlı yemeklerimi yılbaşı sofrası için hazırlıyorum. Yılbaşı yemekleri için kriterim; yaparken yorulmayacağınız, tattığınızda da "İyi ki bu tarifi yaptım" dedirtecek yemekler olması oluyor. Her yıl bu kombinasyonları hazırlarken motivasyonum işte bu iki başlık.

Bu yıl da yine böyle bir heyecanla masa başına oturdum. Eski yıllara gittim ve gördüm ki, bu zamana kadar en iyi hindi tariflerimi, en özel mezelerimi, en akılda kalıcı yemeklerimi yılbaşı geceniz için sizlerle paylaşmışım. Kimi zaman havyarlar, scaloplar, devasa hindiler, kuşkonmazlar, ne asortik malzemeler havada uçuşmuş. Kimi zaman da en tanıdık malzemelerle en görkemli ama basit yemekleri hazırlamışım. Bu yıl bir değişiklik yaparak gündelik hayatımda en çok yaptığım yemeklerle yılbaşı sofrasını kuruyorum. Emin olun bu yemekleri yılbaşı geceniz için seçerseniz hiç pişman olmayacaksınız. Malzemeler kolay, yapması daha kolay ve yemesi nefis olacak.
Ağız tadıyla hepinize mutlu ve huzurlu bir yıl dilerim. İyi yıllar!

Aydanca

Aydan Üstkanat
Yemek yazarı, stilisti, fotoğrafçısı
@aydanustkanat
aydanca@aydanustkanat.com

Nar ekşili tavuk baget

4 KİŞİLİK

- **8 adet tavuk baget**
- **12-16 diş sarımsak (Kabuğu üzerinde)**
- **12-14 adet bebek patates**
- **3-4 dal biberiye**
- **1/2 bardak nar ekşisi**
- **1 yeşil limon (4'e kesilmiş)**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1/2 çay bardağı zeytinyağı**
- **Tuz**

ÜZERİ İÇİN
- **Kişniş ve nar taneleri**

1 Tavuk bagetleri yıkayıp kurulayın, tuzlayın.
2 Tereyağı ve zeytinyağını ısınmış derin bir tencereye alın, tereyağı eriyince tavukları alt-üst 4-5 dakika kızartın. Üzerine nar ekşisi, 1 su bardağı su, biberiye ve sarımsak tanelerini (Bütün olarak) koyup kapağını kapatın ve fırında 180 derecede 1 saat pişirin.
3 Bu arada patatesleri ikiye kesip tuzlayın ve biberiyeyle birlikte az zeytinyağında kavurun veya üflemeli yeni nesil kızartma makinelerinde kızartın.
4 Pişen tavukları servis tabağına alın, etrafına patatesleri serpiştirin. Üzerine tavuğun suyunu gezdirin. Nar tanesi ve kişniş yaprakları serpip servis yapın.

Yazar

Mango salsalı karides kanepeleri

4 ADET

- **4 adet jumbo karides (Kabuğu ayıklanmış)**
- **4 yemek kaşığı süzme yoğurt**
- **4 adet Alman çavdar ekmeği (Kızarmış)**
- **Filizlenmiş maş fasulyesi**
- **Reyhan otu**
- **Zeytinyağı, tuz**

SALSA İÇİN
- **1/2 adet mango (Olgun) (Dilimlenmiş)**
- **1/2 adet avokado**
- **2 adet kırmızı mini turp (İnce dilimlenmiş)**
- **Bir tutam taze kişniş (İnce kıyılmış)**
- **1/2 satsuma suyu**
- **Mikro kıvırcık lahana filizi**

1 Salsa için avokado hariç tüm malzemeyi karıştırın. Servis tabağına avokadoyu taban yapın, üzerine karışımı koyun, satsuma suyunu ekleyin, biraz yağ gezdirin ve kıvırcık lahana filizi ekleyip kenara alın.
2 Karidesleri alt-üst zeytinyağında toplam 4 dakikada pişirin. Süzme yoğurdun içine maş fasulyesini koyup karıştırın ve ekmeklere paylaştırın. Üzerine karidesleri koyun, reyhan yaprağı ekleyin ve salsa ile birlikte servis edin.

PORLAND
Hep Birlikte Olacağımız Renkli Sofralara...
Mutlu Yıllar
Cosmos Collection
porland
porlandkurumsal
www.porland.com
gia
global innovation awards
honoring housewares retail excellence
2019 global honoree
perakendede mükemmellik ödülü

Tatlı yanında konyaklı kahve

4 KİŞİLİK

- **1 adet yumurta akı**
- **4 kişilik espresso**
- **Bir tutam tarçın**
- **1 su bardağı süt**
- **2 yemek kaşığı konyak**
- **1 kahve fincanı bal veya şeker**

SERVİS İÇİN
- **Tarçın çubuğu ve bir tutam Türk kahvesi**

Yumurta akını bal veya şekerle, üç katı olana kadar çırpın. Sütü ılıtın, espressoyu hazırlayın. Büyük bir sürahiye tüm malzemeyi koyup bardaklara paylaştırın. Üzerine biraz Türk kahvesi serpin, kahveyi karıştırmak için tarçın çubuğu ile birlikte servis yapın.

Yeşil krep

8-10 KREP İÇİN

- **2 adet yumurta**
- **1 su bardağı un**
- **1/2 su bardağı ıspanak püresi**
- **1/2 su bardağı ısırgan suyu**
- **Tuz**

SERVİS İÇİN
- **Önceden haşlanmış ısırgan otu**
- **Az miktar keçi peyniri**
- **Zeytinyağı ile blender'dan geçirilmiş fesleğen**
- **Taze kekik ve taze nane**
- **Zeytinyağı**

1 Krep malzemesini bir kapta çırpın, kek hamurundan daha sıvı bir hamur elde edin. Katıysa ısırgan otunun suyunu, sıvıysa biraz un ekleyebilirsiniz. Yanmaz tabanlı tavada birer kepçe alarak tavanın ortasına yavaşça akıtın, tavayı sağa sola hafifçe yatırarak hamuru yayın ve orta ateşte ve çok kısa süre tavada tutarak pişirin. Süreyi uzatırsanız kreplerin rengi kahverengi olur. Her bir yüzünü yarım dakikadan fazla ateşte tutmayın. Pişen krepleri bir tabağa ikiye kıvırarak koyun.

2 Önceden blanşe edilmiş ısırgan otunu zeytinyağı ile bir tavada çevirin, sadece ısınması yeterli. Krepleri bir servis tabağına alın, içine otu ve peynir parçacıklarını koyup fesleğen sos gezdirin. Taze kekik ve taze nane serperek servis edin.

Bal kabağı muhallebi

4 KİŞİLİK

- **2 dilim bal kabağı**
- **100 ml süt kreması**
- **2 yemek kaşığı mascarpone**
- **4 yemek kaşığı agave veya bal**
- **2 yemek kaşığı chia (Haşlanmış)**
- **Tarçın**

ÜZERİ İÇİN
- **Fındık kırığı, yulaf ezmesi, bal**

1 Bal kabağını sudan geçirin, üzerine tarçın serpin, biraz balla ovuşturup 200 derece fırında yarım saat pişirin.
2 Pişen kabakları püre yapın, içine chia hariç tüm malzemeyi ekleyip çırpıcıyla pürüzsüz olana kadar çırpın. Chia tohumunu ekleyin. Küçük kaplara paylaştırıp buzdolabında soğutun. Üzerine biraz bal veya agave gezdirin, fındık ve yulaf kırıntısı serpip servis edin.

Yoğurtlu bal kabağı mezesi

4 KİŞİLİK

- **4 dilim bal kabağı (Rendelenmiş)**
- **1/2 su bardağı zeytinyağı**
- **Tuz**

SOSU İÇİN
- **3 kaşık süzme yoğurt**
- **2 kaşık mayonez**
- **1 çay kaşığı kimyon**
- **3 diş sarımsak (Ezilmiş)**

ÜZERİ İÇİN
- **Taze kekik ve kıtır soğan**

1 Rendelenmiş bal kabağını zeytinyağıyla birlikte tavada kavurun. Bu işlem bal kabağının hacmi yarı yarıya düştüğünde sonlanmalı, bu da yaklaşık 8 dakika sürecektir. Çok uzun sürmemeli.
2 Tavadan alın, derin bir karıştırma kabına aktarın. İçine yoğurt, mayonez, kimyon ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Servis tabağına veya tekli kaselere alın. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin, kıtır soğan ve taze kekik ekleyip servis yapın.

Seğmen
Seğmen
KAKAOLU KÜREK HELVASI
helva sezonu başladı
rastgele!..
SegmenLezzeti | segmengida | segmen.com.tr

Yepyeni bir yıl

2020'de gastronomi dünyasının daha da parlayacağını düşünüyorum. Ve yeni yıl için daha nice lezzetli yemekler yemeyi ve bu farkındalığın herkes tarafından benimsenmesini diliyorum.

JALE BALCI
ŞEF VE YEMEK KİTABI YAZARI
@jaleblc
jale@lokantafarina.com

Yapım ve Styling: JALE BALCI
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA
Servis tabakları ve aksesuarlar: ZARA HOME, MUDO CONCEPT

Kasım ayı sanki yeni yılın habercisi... Eskiden aralık diye düşünürdüm ama değilmiş. 2019 yılı diğer yıllar gibi bazen keyifli anları yaşattı, bazen de mutsuzluklar verdi. Aslında tüm yıllar içinde huzurlu, huzursuz anlar hep vardır. Çok da beklentiye girmemek gerekiyor. Sürprizlere açık olmak, gelecek her şeyin en doğrusu olduğunu düşünmek belki de en kolayı...

Ben 2020'de gastronomi dünyasının daha da parlayacağını düşünüyorum. Tüm insanlar yemek için uçağa atlayıp bir yer keşfetmeyi seviyor ve üşenmiyor.

Aslında beslenmek ruhumuza da iyi gelen bir duygu. Beslenmenin önemi de gün geçtikçe artıyor. "Ne yerseniz osunuz" düşüncesi herkes tarafından benimsenmeye başladı. Dolayısla daha iyi bir beslenme duygusunu artırıyor. Midemize güzel ve lezzetli, bir o kadar da sağlıklı besinler girmesini istiyoruz. Bunun için yeni bir ülkeye, restorana gitmeden önce listeler yapıyor ve araştırıyoruz. Gençlerimizde de aynısını görüyorum ve çok seviniyorum.

2020 için daha nice lezzetli yemekler yemeği ve bu farkındalığın herkes tarafından benimsenmesini diliyorum.

Çünkü; yemek bir kültür olayıdır. Kültür; bir yöre halkının belirli bir toplumun yarattığı maddi ve manevi değerlerin toplamıdır.

Değerlerimize, yemeklerimize sahip çıkalım ve bunu görev edinelim.

Nice güzel yıllarımız olsun.

Sevgiyle kalın.

SERVİS ÖNERİSİ
Pilavı servis ederken kestane ve nar ile süsleyebilirsiniz.

Sütlü pilav

4 KİŞİLİK

- **1 su bardağı pilavlık pirinç (Baldo)**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **1.5 su bardağı süt**
- **1 tatlı kaşığı tuz**
- **5-6 dal dereotu (İnce kıyılmış)**

1 Pirinci, 3 kez suyunu değiştirmek suretiyle yıkayıp sıcak suda yarım saat ıslatın. Pirincin suyunu süzün ve bir pilav tenceresine alın. Üzerine sütü dökün ve kısık ateşte sütü çekene kadar pişirin.
2 Sütü iyice çektikten sonra tereyağını ekleyin ve iyice karıştırıp üzerine kağıt havlu koyarak tencerenin kapağını kapatın. Dinlenmeye bırakın (Yoksa tenceredeki buhar pilavın ıslanmasına neden olur). İnce kıyılmış dereotu ile sıcak servis edin.

Brüksel lahanası salatası

4 KİŞİLİK

- **1 kg Brüksel lahanası**
- **100 g sarı leblebi**
- **5 adet çeri domates**

SOSU İÇİN
- **1 adet limonun suyu**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz, karabiber, pul biber**

1 Fırını 200 derecede ısıtın. Brüksel lahanasını iyice yıkayın ve ikiye kesin, sirkeli suda 10 dakika bekletip çıkarın. Suyunu iyice süzdürüp kurulayın ve bir kapta sıvı yağ ile iyice harmanlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıttığınız fırında, üstü hafif karamelize oluncaya kadar pişirin. Fırından alın ve bir servis kasesine aktarın.
2 Sosu için gerekli olan malzemeleri küçük bir kavanoza alın ve kapağını kapatıp çalkalayın. Daha sonra lahanaların üzerine döküp karıştırın ve ılık ya da soğuk servis yapın.

Vişne suyunda mor lahana

2-4 KİŞİLİK

- **1 adet küçük boy mor lahana**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 su bardağı vişne suyu**
- **Tuz, karabiber**

Lahanaları ince doğrayıp yıkayın ve suyunu iyice süzdürün. Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Lahanalar yumuşayıncaya kadar soteleyin. Tereyağını ilave edip iyice kavurun ve vişne suyunu ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve ılık servis yapın.

Bu tatlıyı bir gün önceden yaparsanız daha iyi sonuç verir.

İki renkli mousse

2-4 KİŞİLİK

- **1 kahve fincanı un**
- **60 g tereyağı**
- **1.5 kahve fincanı pudra şekeri**
- **500 ml süt**
- **1 tatlı kaşığı vanilya**
- **2 adet yumurta (Beyazları ve sarıları ayrılmış)**
- **80 g bitter çikolata**
- **40 g sütlü çikolata**
- **1 adet iri muz (Dilimlenmiş)**
- **1/2 paket pötibör bisküvi**

1 Bir tencereye tereyağını ve unu alın. Unun hafif kokusu çıkana kadar kavurun (Un pembeleşmeyecek). Kavurduğunuz unun üstüne pudra şekerini ekleyin ve biraz karıştırın, sütü de ilave edip, topaklanmaması için sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin (Eğer un topaklanırsa blender'dan geçirin).
2 Muhallebi kıvamına gelince vanilyayı ekleyip hemen ocaktan alın. Mikser ile 5 dakika kadar çırpın ve servis yapacağınız kaplara bölüştürün.
3 Yumurtanın beyazlarını krema haline gelinceye kadar iyice çırpın. Çikolataları benmari usulu eritin. Krema haline getirdiğiniz yumurtalara, erimiş çikolatayı ve yumurta sarılarını ekleyerek mikser ile hafif katılaşana kadar çırpın. Muhallebinin üzerine muz dilimlerini dizin. Çikolatalı kremayı da muzların üzerine paylaştırın ve buzdolabına alıp soğutun. Pötibör bisküvilerini irice kırıp üzerlerini süsleyerek servis edin.

Ispanaklı dana eti ruloları

4 KİŞİLİK

- **4 adet dana antrikot (Dövülmüş)**

İÇİ HARCI İÇİN
- **1 adet limonun suyu**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz, karabiber, muskat rendesi**

1 Ispanak yapraklarını haşlayıp süzün. Suyunu iyice sıktıktan sonra ince kıyın. Zeytinyağını tavada ısıtın, ıspanağı ekleyip kavurun ve ocaktan alın. Tuz, karabiber ve muskat rendesi ile tatlandırın.
2 Antrikotları tezgaha yayın, tuz ve karabiberle tatlandırın. Ispanaklı içi ve peyniri etin içine bölüştürün ve dağılmasına izin vermeden rulo sarın. Açılmaması için uçlarını kürdanla tutturun. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve yüksek ateşte ruloların etrafını pişirin. Ruloları tavadan alın ve dilimleyerek hemen servis yapın.

VORWERK

thermomix

YENİ YILDA THERMOMIX®'LE TANIŞIN, LEZZET DOLU SOFRALAR HAZIRLAMANIN KOLAYLIĞINI YAŞAYIN!

30 dakikada 3 çeşit yemeği hazır hale getiren, 12 fonksiyonlu Thermomix® ile kendi evinizde de tanışabilir, 3 arkadaşınızı davet ederek tanıtıma ev sahipliği yapabilirsiniz.

Tanıtım talebi oluşturmak için web sitemizde yer alan "**Tanıtım Talep Edin**" butonuna tıklayabilirsiniz.

TANITIM TALEP EDİN

WWW.THERMOMIX.VORWERK.COM.TR

ONLINE ALIŞVERİŞ

thermomixtr

VORWERK Satış Noktası

kanyon'da

'INTEMA

YAŞAM

Mağazasında

LOKUM

Yüzyıllardır bilinen geleneksel bir lezzettir lokum. Çoğu zaman bir acı kahveye eşlik edip ağzımızı tatlandıran lokumun, farklı damaklara hitap eden birçok çeşidini bulmak mümkün. Fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişler lokumun yumuşak dokusu içinde çıtırlığıyla çok yakışıyor. Siz de sevdiğiniz meyveleri, kuruyemişleri içeren yüzlerce çeşidinden size uygun olanını seçebilirsiniz.

-1-

KARADUTLU FINDIKLI

Lokumun bol şekerli çok tatlı yapısını mayhoş bir lezzet ile bastırmayı sevenler için ideal seçim. Kendine has ekşiliğiyle karadut, fındık ve lokum ile birleştiği zaman dengeli bir tat ortaya çıkıyor.

-2-

ANTEP FISTIKLI KAYMAKLI

Antep fıstığının girdiği bütün tatlılara kaymak çok yakışır. Kaymak sütün yumuşatıcı etkisi ile Antep fıstığının yoğunluğunu dengeler. Tatlıda olduğu gibi lokumda da birlikte harikalar yaratırlar.

-3-

KAYMAKLI GÜLLÜ

Kaymak lokumla birleşince hem tadı hem dokusu daha da yumuşacık bir lezzet çıkar ortaya. Gül de mis kokusu ile bu lezzete eşlik ediyor.

-4-

BALLI

Tam da "Ben şekere doyamam, üstüne bir de ballı olsun" diyenlere göre... Bal ve kuruyemiş birleşimi her zaman iyi bir seçim.

-5-

KAYISILI BADEMLİ

Kayısının göbeğinde yetişen badem olgunlaştıktan sonra da kayısının yanına çok yakışır. Kayısılı bademli lokum da bu çiftin güzel eserlerinden biri.

-6-

SAFRANLI NARLI FISTIKLI

Ağırlığına göre dünyanın en pahalı baharatı olan safranın çok küçük bir parçası bile çok fazla renk ve tat verebilir. Yarım kilo safran yaklaşık 80 bin safran çiçeğinden elde edilir. Anavatanı Güneybatı Asya olan safran, ne şanslıyız ki ülkemizde Safranbolu bölgesinde de yetiştirilebiliyor. Özel aroması ile safran lokuma çok yakışıyor.

DOĞUM GÜNÜNDE STAR SENSİN!

BAŞKA YERDE YOK!

SANA VE ARKADAŞLARINA KIDLAR'LAR HEDİYE!

Tüm gün KidzMondo'da limitsiz eğlence!

Bando şefi olarak KidzMondo şehir turu

Tüm mesleklerde öncelik sende!

DOĞUM GÜNÜ PASTAN BİZDEN!

Seçtiğin meslekte sana özel eğlence!

0212 348 10 00
www.kidzmondoistanbul.com

BONUS'A ÖZEL 6 TAKSİT bonus

TRUMP ALIŞVERİŞ MERKEZİ
www.trumpalisverismerkezi.com

KidzMondo ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz BEREKETDÖNER bilsim garaji dream FABER-CASTELL Golf Hilton MIGROS SUZUKI yurtickargo

Gecenin yıldızı 2020

Yeni yılı karşılarken tatlı bir başlangıç yapmaya ne dersiniz? Yılbaşı akşamı dostlarınız ve sevdikleriniz için özenle hazırladığınız bir yılbaşı yemeğinin ardından onlara kendi elinizle yaptığınız enfes bir pasta ile sürpriz yapmak isteyeceğinizi düşündük ve bunun için Instagram'da @turkuazkitchen olarak tanıdığınız Betül Tunç'un enfes pastalarından en özel olanlarını bizimle paylaşmasını istedik.

Zencefilli kurabiyeli kış pastası

s. 24

Bu kış pastasını aynı malzemelerle hazırlayıp dışını meyvelerle süsleyerek de yapabilirsiniz.

Zencefilli kurabiyeli kış pastası

6-8 KİŞİLİK

PANDİSPANYASI İÇİN
- **210 g un**
- **100 g mısır nişastası**
- **170 g+170 g toz şeker**
- **Bir tutam tuz**
- **9 adet yumurta**
- **1/2 çay bardağı sıcak su**

KREMASI İÇİN
- **3 su bardağı süt**
- **2 yemek kaşığı un (Tepeleme)**
- **2 yemek kaşığı nişasta (Tepeleme)**
- **3/4 su bardağı toz şeker**
- **2 adet yumurta sarısı**
- **2 tepeleme yemek kaşığı labne peyniri (Ya da mascarpone)**
- **1 paket köpürtülmüş çiğ krema veya krem şanti**
- **2 paket vanilya**
- **Portakal kabuğu rendesi (İsteğe bağlı)**

ARA KATLAR İÇİN
- **Krema şanti ve meyve çeşitleri**

ÜZERİ İÇİN
- **Zencefilli kurabiye**
- **Minik çam kozalakları ve yılbaşı dekorasyon malzemeleri**

1 Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını dikkatlice ayırın. Yumurta beyazlarına bir tutam tuz atarak yaklaşık 1 dakika kadar mikserle çırpın. Ardından 170 g toz şekeri, birer yemek kaşığı şeklinde yavaş yavaş ekleyin ve yaklaşık 4-5 dakika boyunca traş köpüğü kıvamına gelene dek çırpın.
2 Daha sonra kalan 170 g toz şekeri, yumurta sarılarına ilave edip mayonez kıvamına gelene dek çırpın. Karışım mayonez kıvamına gelince sıcak suyu ilave edip hemen tekrar karıştırın. Çırptığınız yumurta sarılarını, beyazlarına ekleyip ağır ağır karıştırın. Son olarak unu ve nişastayı eleyerek, hazırladığınız pandispanya harcına ekleyin ve iyice karışana dek bir tahta kaşık yardımıyla yavaş yavaş karıştırın. Daha sonra yağlı kağıtla çevrelenmiş kelepçeli kek kalıbına aktarın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.
3 Kremayı hazırlamak için; ilk olarak sütü bir tencereye alın, yumurta sarısını, unu ve nişastayı ilave edin ve sürekli karıştırarak katı bir hal alana dek pişirin. Daha sonra içerisine yarım su bardağı toz şeker ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra labne peynirini ve vanilyayı ekleyerek çırpın ve soğumaya bırakın (Bu esnada sık sık mikserle çırpın).
4 İyice soğuyan kremaya son olarak köpürtülmüş çiğ kremayı (Veya krem şantiyi) ekleyin ve karıştırıp 15-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5 Soğuyan pandispanyayı bıçakla 3 eşit kata bölün. İlk katı uygun bir tabağa alıp üzerine iyice soğumuş kremadan sürün ve onun da üzerine isteğe göre meyveleri yerleştirin. Diğer katı koymadan önce kekin üzerine krem şanti sürüp meyvelerin üzerini kapatın. Bu şekilde üç katı tamamlayın. Etrafını ve üzerini önce krem şantiyle kaplayın, daha sonra üzerini istediğiniz gibi süsleyin.

Çikolatalı cheesecake

6-8 KİŞİLİK

TABANI İÇİN
- **22 adet kakaolu sandviç bisküvi**
- **50 g tereyağı (Eritilmiş)**

CHEESECAKE İÇİN
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 paket labne peyniri**
- **1/2 su bardağı ekşi krema**
- **1/2 su bardağı mascarpone peyniri**
- **1/2 çay bardağı çiğ krema**
- **3 adet yumurta**
- **2 yemek kaşığı kakao**
- **1/2 su bardağı bitter çikolata (Eritilmiş)**
- **Portakal kabuğu rendesi veya özütü (İsteğe bağlı)**

ÜZERİ İÇİN
- **100 g bitter çikolata**
- **50 g çiğ krema**

1 Öncelikle cheesecake'i pişireceğiniz kek kalıbının etrafını alüminyum folyoyla sarın. Ardından kremaları çıkarılmış kakaolu sandviç bisküvileri ve tereyağını mutfak robotuna alıp çekin ve bu harcı kelepçeli kek kalıbına alarak bastırın. Bu harç 180 derecelik fırında 8 dakika kalsın.

2 Bu sırada oda sıcaklığındaki peynir, ekşi krema ve mascarpone peynirini bir karıştırma kabına alın, üzerine toz şekeri ekleyip çırpın. Ardından teker teker yumurtaları ekleyin.

3 Çiğ krema ve çikolatayı benmari usulü eritin. Eridikten sonra kakaoyu ilave edip karıştırın ve bu harcı da peynirli harca ekleyip çırpın. Harcı bisküvi tabanının üzerine döküp su dolu bir kabın içerisine oturtun. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 70-80 dakika pişirin. Daha sonra fırını kapatıp, kapağın arasına bir tahta kaşık koyarak hafif aralık kalmasını sağlayın ve bu şekilde 30 dakika kadar bekletin.

4 Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve en az 5-6 saat dinlendirin. Üzerine benmari usulü eritilmiş çikolata ganajını dökün. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

BETÜL TUNÇ KİMDİR?

Ben Betül, Amerika'da yaşıyorum. Mutfakla 14 yaşımda tanıştım ve o günden bugüne en büyük terapi kaynağım oldu. Yemek pişirmenin ve pastacılığın mutlulukla doğrudan alakalı olduğuna inananlardanım. Şu sıralar İngilizcemi geliştiriyorum. Yakın zamandaki hedefim gastronomi eğitimi alıp, mutfağa olan amatör ilgimi profesyonel düzeye taşımak. Uzun vadede ise aldığım eğitimle beraber, profesyonel atölyeler düzenleyip Türk yemeklerini ve tatlılarını tanıtmayı amaçlıyorum.

Çikolata ganajlı pasta

6 KİŞİLİK

PANDİSPANYASI İÇİN
- **6 adet yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker (200 g)**
- **1/2 su bardağı bitter çikolata (120 g)**
- **1/4 su bardağı kakao (30 g)**
- **3/4 su bardağı un (95 g)**
- **1 çay kaşığı instant maya (1 g)**

GANAJ İÇİN
- **300 g sıvı krema**
- **300 g bitter çikolata**
- **2 paket köpürtülmüş krem şanti (Tercihen kakaolu)**
- **Muz aroması**

ARA KATLAR İÇİN
- **Muz ve damla çikolata**

1 Bir karıştırma kabına un, kakao, kahve ve tuzu eleyin.
2 İki ayrı kaseye yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarına toz şekeri yavaş yavaş ekleyerek katı köpük kıvamı alana dek, 4-5 dakika boyunca mikserle çırpın.
3 Yumurta sarılarına ise eritilmiş ve ilk sıcaklığı gitmiş bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. Ardından bu karışımı köpük kıvamındaki yumurta aklarına ilave edip tahta kaşıkla, sanki katlar gibi alttan üste doğru yavaş yavaş karıştırın. Son olarak bu harca unlu karışımı ekleyin ve aynı şekilde iyice karışana dek karıştırın.
4 Hazır olan kek harcı, yağlı kağıt serilmiş 20 cm büyüklüğündeki kelepçeli kek kalıbına aktarın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki bir soğutma teline alın. İyice soğuyunca 3 eşit kata ayırın ve her bir katı kahve ile hafifçe ıslatın.

5 Ganaj için krema ve çikolatayı benmari usulü eritip karıştırın. Karışım oda sıcaklığına gelince içine köpürtülmüş krem şantiyi ekleyip mikserle çırpın. Buzdolabında 30 dakika kadar bekletip 3 eşit kata ayrılmış pandispanyanın ara katlarına sürün. Üzerine muz ve çikolata parçacıkları ilave edip katları üst üste yerleştirin. Kalan kremayı pastanın dış yüzeyine de sürün. Pastanın üzerini hazırladığınız ganaj ile kaplayın ve istediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

TRUMP LAND

Çocuklar için eğlencenin, aktivitenin, alışverişin adresi tüm yıl boyunca Trump'ın çocuk katı **Trumpland!**

ÇOCUKLAR İÇİN HER ŞEY TRUMPLAND'DE!

BİR KATI ÇOCUKLARA AYIRDIK!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

Danilo Zanna
"Hayat dondurma gibidir: Erimeden tadını çıkarmak lazım"

Türkiye'ye gelişi aşkla başlıyor… İşini aşkla yapıyor… Ekranların en sevilen karakterlerinden biri… MasterChef'in İtalyan'ı Danilo Zanna, hem hikayesini anlattı hem de İtalyan işi bir yılbaşı sofrası kurmak isteyenler için tariflerini bizimle paylaştı.

İtalya'da gastronomi okuyup, aile şirketinde çalışırken Türkiye'ye yerleşme fikri nereden doğdu?
Türkiye'ye gidip iş kurarım gibi bir düşüncem olmadı. Hafta sonu için bir arkadaşımı ziyarete gelmiştim ve kalabalık bir arkadaş grubuyla yemek yemek için bir restorana gitmiştim. Orada arkadaş grubunda olan bir kadına aşık oldum ve evlendim. Daha sonra Türkiye'de kalmaya karar verdik, bir iş kurdum ve hayat işte... Şimdi MasterChef'teyim. Ben hayatı değil, hayat beni yönlendirdi.

Kaç yıldır buradasınız? Sizce İstanbul nasıl bir şehir?
Yaklaşık 7 senedir Türkiye'deyim ama hala bu şehre olan hayranlığım bitmedi. Türkiye'nin her yerini, bütün köylerini gerçekten gezdim ama keşfetmediğim kim bilir ne kadar yer vardır... Türkiye'de geldiğim ilk şehir İstanbul'du; asla ilk günkü hayranlığım bitmedi ama o kadar güzel şehirler var ki, bana inanın tek bir şehir olarak özelleştiremem.

İlk geldiğiniz döneme dönüp baktığınızda size en büyük tecrübenin ne olduğunu düşünüyorsunuz?
Bu konuda şanslıyım; iş için bütün Türkiye'yi gezdim, sadece duyduklarımla tecrübelenmedim, her şeyi yaşadım, bir yemek duyup araştırıp bırakmadım; o yemek nerede meşhur

"İtalya ve Türkiye birbirine çok benziyor her bakımdan. Sadece İtalya'da daha fazla yemek için malzeme var. Türk lezzetini o kadar çok seviyorum ve yiyorum ki... Hatta diyete girmek zorunda kaldım bir süre sonra! Açıkçası iki farklı kültür ve iki farklı yemekler var ve harmanlamak da bana çok büyük bir zevk veriyor"

Yapım ve styling: DANİLO ZANNA
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA
Röportaj: VECİHE SÖZERİ

ise oraya gidip, kalıp öğrendim. Ve sadece bu yemekle ilgili değil, hayat tecrübesi... Hiç dilini, kültürünü bilmediğim bir yere gelip yaşamak, öğrenmek benim için gerçekten harika bir tecrübeydi.

İtalyan mutfağı ile Türk mutfağını harmanlamanızla biliniyorsunuz. Sizce benzer taraflarımız neler?

İtalya ve Türkiye birbirine çok benziyor, her bakımdan. Sadece İtalya'da daha fazla yemek için malzeme var. Türk lezzetini o kadar çok seviyorum ve yiyorum ki... Hatta diyete girmek zorunda kaldım bir süre sonra! Açıkçası iki farklı kültür ve iki farklı yemekler var ve harmanlamak da bana çok büyük bir zevk veriyor.

Türk yemeklerinden en çok hangisini seviyorsunuz?

Bu gerçekten çok zor bir soru. Her bölgenin farklı ve çok özel lezzetleri olunca seçim yapmakta çok zorlanıyorum aslında. Kayseri'ye gidersem kesinlikle mantı, Gaziantep'e gidersem kesinlikle baklava, Adana'ya gidersem kebap... Böyle örnek vereceğim çok yemek ve şehir var. Ama hani "Olsa da yesem" dediğim, hatta şimdi bile canımın çektiği bir lezzet var ki, bu soruyu cevapladıktan sonra gidip yiyeceğim; Cağ Kebabı. Gerçekten buna bayılıyorum ve ben de çok güzel yapıyorum.

Sizin için bir sofranın olmazsa olmazı nelerdir?

Ekmek.

Eşinize bir akşam yemeği hazırlayacak olsanız menünüz ne olurdu?

Gnocchi, çünkü eşime yaptığım

ilk yemekti ve her zaman bizim için yeri çok ayrı. Tatlı olarak kesinlikle çikolatalı irmik tatlısı çünkü eşim çok seviyor.

2020'ye girerken İtalyan esintili bir yılbaşı sofrası hazırlamak isteyen Lezzet okuyucuları için bir menü oluşturdunuz. Peki sizin sofranız nasıl olurdu?

Yılbaşı için biz İtalya'da genellikle balık ve deniz ürünleri tercih ediyoruz.

Eşinizin ve oğlunuzun mutfağa ilgisi nasıl? Onlarla birlikte mutfakta neler yapıyorsunuz?

Hafta sonları tabii ki hep birlikte mutfaktayız. Eşim, çocuğumuz için her gün sağlıklı yemekler yapıyor ve eli çok lezzetli. Uzun bir zamanımız olursa hep birlikte mutfakta hamur işleri yapıyoruz.

Uzun süredir ekranda şeflik yapıyorsunuz. Bu deneyimin size katkıları neler oldu?

Ekrandaki insanlara daha fazla dokunduğumu hissediyorum. Mutfaktan daha fazla geniş bir kitleye seslendim ve evet, bu durum beni mutlu ediyor çünkü geri dönüşler çok güzel.

Ekranda olmak mı, yoksa ocak başında olmak mı?

Kesinlikle ikisi arasında bir seçim yapamam; yemek yapmak benim için çok özel, o yüzden ekran veya ocak başı arasında benim için bir fark yok.

Yemek yapmak size neler hissettiriyor? Mutfağın dışında en mutlu olduğunuz yer neresi?

Yemek yapmak, belki de çoğu insanın farklı duygularını ortaya çıkaran bir yer ve yaratıcılık işi. Bazen basit bir sebze veya meyveyle yaptığım bir sos bana kendimi çok özel hissettiriyor. Mutfağın dışında eşim ve çocuğumla olduğum her yer beni çok mutlu hissettirir. Mekan değil de, daha çok etrafımda olan insanlar beni mutlu eder.

Bu mesleği yapmak isteyenlere önerileriniz neler olur?

Öncelikle mutfağın her alanında yer almaları gerekiyor. Çünkü mutfak çok geniş bir alan ve kendinizi neresinde mutlu ve yaratıcı hissederseniz orada kalın. Sevmeden veya öylesine mutfağa girmek onları sadece mutsuz eder. Sadece mutfak için değil, her alanda bu geçerli.

Yapmayı en sevdiğiniz yemek hangisi?

Bir İtalyan olarak tabii ki makarna!

2020 için mesajınız nedir?

Bu sadece 2020 için değil her gün için; mutlu olun, yemek yerken, dans ederken, yürürken, kitap okurken her anın tadını çıkarın. Çünkü hayat dondurma gibidir. Erimeden tadını çıkarmak lazım.

"Yaklaşık 7 senedir Türkiye'deyim ama hala bu şehre olan hayranlığım bitmedi. Türkiye'nin her yerini, bütün köylerini gerçekten gezdim ama keşfetmediğim kim bilir ne kadar yer vardır... Türkiye'de geldiğim ilk şehir İstanbul'du; asla ilk günkü hayranlığım bitmedi ama o kadar güzel şehirler var ki, bana inanın tek bir şehir olarak özelleştiremem"

Tuzlu panna cotta

2-4 KİŞİLİK

- **500 ml krema**
- **150 g rendelenmiş parmesan peyniri**
- **20 g yaprak jelatin**
- **Tuz**
- **Karabiber**

ÜZERİ İÇİN
- **Altın çilek**
- **1 avuç ceviz içi**
- **2 dal taze kekik**
- **20 g nar ekşisi**

Krema ve parmesan peynirini bir sos tenceresinde pişirin. Başka bir kapta yaprak jelatini soğuk su ile ıslatın. Krema hafif kaynamaya başlayınca yaprak jelatinin suyunu sıkarak kremanın içine ekleyin. Ardından tuz ve karabiber ekleyip biraz daha pişirin. Daha sonra ocaktan alın ve kalıplara koyup buzdolabında 1 saat donması için bekletin. Ardından servis tabağına ters çevirerek çıkartıp altın çilek, taze kekik ve nar ekşisi ile servis yapın.

Avokado tatlısı

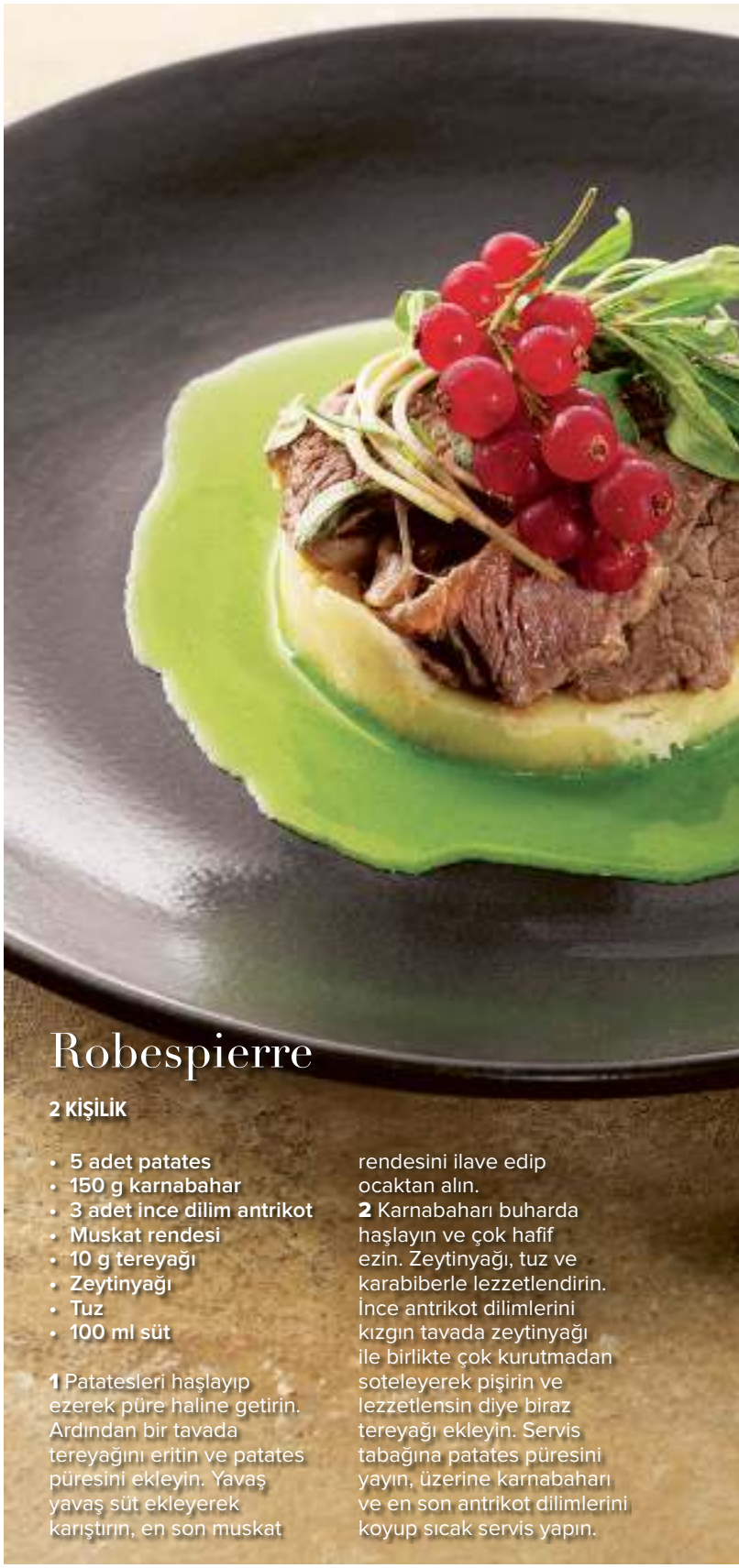
2 KİŞİLİK

- **2 adet olgunlaşmış avokado**
- **10 g agave şurubu**
- **1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı**
- **15 g Hindistan cevizi sütü**

CRUMBLE İÇİN
- **25 g un**
- **25 g tereyağı**
- **25 g toz şeker**

ÇİKOLATA SOS İÇİN
- **100 g krema**
- **100 g bitter çikolata**

1 Crumble için unu, tereyağını ve toz şekeri mutfak robotunda, kısa aralıklarla çalıştırıp kırıntı kıvamına gelene kadar karıştırın. Harcı yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin.
2 Çikolata sos için, çikolatayı benmari usulü eritin ve krema ekleyerek iyice karıştırın. Avokado püresi için bütün malzemeleri blender'a koyun ve katı krema kıvamına gelene kadar çekin. Tatlıyı koyacağınız kabın içine önce çikolata sos, daha sonra crumble ve blender'dan geçirdiğiniz avokado püresini koyup servis yapın.



Robespierre

2 KİŞİLİK

- **5 adet patates**
- **150 g karnabahar**
- **3 adet ince dilim antrikot**
- **Muskat rendesi**
- **10 g tereyağı**
- **Zeytinyağı**
- **Tuz**
- **100 ml süt**

1 Patatesleri haşlayıp ezerek püre haline getirin. Ardından bir tavada tereyağını eritin ve patates püresini ekleyin. Yavaş yavaş süt ekleyerek karıştırın, en son muskat rendesini ilave edip ocaktan alın.
2 Karnabaharı buharda haşlayın ve çok hafif ezin. Zeytinyağı, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. İnce antrikot dilimlerini kızgın tavada zeytinyağı ile birlikte çok kurutmadan soteleyerek pişirin ve lezzetlensin diye biraz tereyağı ekleyin. Servis tabağına patates püresini yayın, üzerine karnabaharı ve en son antrikot dilimlerini koyup sıcak servis yapın.

Burrata peynirli gnocchi

2-4 KİŞİLİK

- **4 adet patates**
- **1 adet yumurta**
- **200 g un**
- **Tuz**
- **Burrata peynir**
- **30 g tereyağı**

1 Patatesleri yıkayıp kuruladıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Sıcakken kabuklarını soyup derin bir kaba alın ve çatalla ezin. Üzerine 150 g un ve tuzu ekleyin. Yumurtayı çırptıktan sonra karışıma ilave edip yoğurun. Hamurdan bir miktar alıp yuvarlayarak 2 cm kalınlığında rulo haline getirin. Rulodan 2 cm'lik parçalar kesin. Bir çatal üzerinde hafifçe bastırarak şekil verin.
2 Gnocchi'leri hafifçe un serpilmiş bir tepsinin içine dizin. Derin bir tencerede suyu tuzla birlikte kaynatın ve gnocchileri ilave edip pişirin.
3 Ardından kalan 50 g un ve 30 g tereyağını tavada kavurun. Gnocchi pişirdiğiniz sudan 2 kepçe alarak içine ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Daha sonra burrata peynirini blender'dan geçirin ve yaptığınız sosun içine ekleyerek servis tabağına yayın. Üzerine pişirdiğiniz gnocchi'leri koyup, domates ve fesleğen ekleyerek servis edin.

Yılbaşı sofralarının lezzet ve sağlık kaynağı KOMİLİ

Yılbaşı sofralarınız için hazırlayacağınız yemeklerle misafirlerinizin damaklarında enfes tatlar bırakmak istiyorsanız, en iyi malzemeleri kullanmalısınız. Sağlıklı ve lezzetli beslenmek için Komili Zeytinyağı'nı tercih edin.

Kendine has lezzeti ve doymuş yağ oranının düşük olması sebebiyle zeytinyağı kilo vermeye yardımcıdır.

Kestaneli hindi

6 KİŞİLİK

- **1 bütün hindi göğüs fileto**
- **100 g lor peyniri**
- **50 g rendelenmiş parmesan peyniri**
- **2 dilim ekmek içi**
- **1 adet yumurta**
- **300 g kavrulmuş kestane**
- **3 diş sarmısak**
- **2 dal taze adaçayı**
- **2 yemek kaşığı domates püresi**
- **1/2 çay bardağı Komili Taş Baskı Zeytinyağı**
- **1/2 çay bardağı Komili Riviera Zeytinyağı**
- **Tuz**
- **Karabiber**
- **Mutfak ipi**

1 Fırını 200 dereceye ayarlayın. Hindi göğüs filetoyu bir et dövücüyle inceltin. Üzerine zeytinyağı sürüp tuz ve karabiber serpin.
2 Komili Taş Baskı Zeytinyağı'nı tavaya alıp ısıtın. Adaçayını, dilimlenmiş sarımsakları ve kavrulmuş kestaneleri ekleyerek birkaç dakika kavurun. Tavayı ocaktan alıp harcı ılındırın. Ekmek içi, lor peyniri, parmesan peyniri, yumurta, tuz ve karabiberi büyük bir kaseye alın. Kestaneli harcı ekleyip karıştırın. Hindi filetonun üzerine yayın. Eti rulo şeklinde sarın ve mutfak ipiyle açılmayacak şekilde bağlayın. Etin üzerine Komili Riviera Zeytinyağı sürün.
3 Fırın tepsisine yağlı kağıt serip rulo hindi etini üzerine yerleştirin. Domates püresini biraz Komili Riviera Zeytinyağı ve su ile inceltip etin üzerine gezdirin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırın ısısını 180 dereceye indirip üzerindeki folyoyu alın ve 20 dakika daha pişirin. Dilimleyip servis yapın.

BU BİR İLANDIR

Hünkar beğendi

4-6 KİŞİLİK

ETLİ KISMI İÇİN
- **100 ml Komili Riviera Zeytinyağı**
- **2 adet soğan**
- **1 kg kemiksiz kuşbaşı doğranmış kuzu but eti**
- **2 diş sarımsak**
- **1 adet dolmalık biber**
- **2 adet domates**
- **1 tatlı kaşığı domates salçası**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **Bir tutam karabiber**
- **3 bardak su**

BEĞENDİ KISMI İÇİN
- **100 ml Komili Natürel Sızma Zeytinyağı**
- **3 yemek kaşığı tepeleme un**
- **1.5 kg bostan patlıcanı**
- **1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri**
- **Bir tutam tuz**
- **Bir tutam rende muskat**
- **25 bardak ılık süt**

1 İlk olarak sarımsakları ince ince kıyın ve biberleri irice kesin. Ardından soğanları küp küp doğrayın ve tavanın içerisinde soğanlar sararıncaya kadar soteleyin. Soğanların üzerine etleri ilave edin. Orta ateşte suyunu bırakıp tekrar çekene kadar pişirin.

2 Önce sarımsakları, sonra irice doğradığınız biberleri tencereye ekleyin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartıp küp küp doğrayın, suyunu çeken etin üzerine ekleyin. Domates salçası, tuz, karabiber ve 3 bardak suyu da tencereye ilave edin ve iyice karıştırıp kaynadıktan sonra altını kısın. Tencerenin kapağını kapatıp 1 saat kadar pişirin.

3 Beğendi kısmı için; tencereye Komili Natürel Sızma Zeytinyağı'nı ve unu ekleyip, ağır ateşte altın rengine dönene kadar karıştırıp ateşten alın.

4 Patlıcanları kürdan ile delin ve direkt ateş üzerinde pişirin. Dışı iyice pişen patlıcanları, kabuklarını soyduktan sonra tenceredeki unlu karışıma atın. Tencerenin altını tekrar yakın, ağır ateşte karışımı ezerek hepsini birbirine iyice yedirin. Kaşar peynirini, tuzu, rende muskatı ve ılık sütü ekleyip 2 dakika daha pişirin ve ateşten alın, dinlenmeye bırakın. Servis tabağına önce beğendiyi, daha sonra etleri koyun ve bekletmeden servis yapın.

Kuru incir dolması

6 KİŞİLİK

- **30 kuru incir**
- **1/2 çay bardağı Komili Riviera Zeytinyağı**
- **1/2 çay bardağı Komili Taş Baskı Zeytinyağı**
- **1 adet soğan**
- **2 yemek kaşığı dolmalık fıstık**
- **200 g kıyma**
- **1 adet domates**
- **1 adet yeşil elma**
- **1 çay fincanı su ya da sebze suyu**
- **Karabiber**
- **Tuz**

1 İncirleri yıkayıp derin bir kaba alın. Üzerlerini geçecek kadar sıcak su ekleyip yumuşamaları için 10-15 dakika bekletin.

2 Komili Riviera Zeytinyağı'nı ve Komili Taş Baskı Zeytinyağı'nı karıştırarak bir tencereye alın ve hafif ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip birkaç dakika soteleyin. Dolmalık fıstığı ilave edin ve rengi dönene kadar kavurun. Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edin. Karabiber ve tuz ile tatlandırıp ocaktan alın.

3 İncirlerin suyunu iyice süzüp içlerini açın ve hazırladığınız kıymalı harç ile doldurun. Domates ve elmayı yarım ay şeklinde dilimleyin. Yayvan bir tencerenin tabanına domates ve elma dilimlerini yerleştirin. Üzerine doldurduğunuz kuru incirleri dizin ve Komili Riviera Zeytinyağı ile suyunu ekleyerek orta ateşte 15 dakika pişirip sıcak servis yapın.

Faydaları saymakla bitmeyen zeytinyağı cilt, deri hastalıklarına ve diş çürüklerine de iyi gelir.

Pancarlı ve nohutlu salata

6 KİŞİLİK

- **1 kg pancar**
- **1 su bardağı nohut**
- **1 tatlı kaşığı zerdeçal**
- **2 adet salatalık**
- **4-5 dal dereotu**
- **1 kahve fincanı Komili Natürel Sızma Zeytinyağı**
- **1 adet limonun suyu**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **10 adet mini mozzarella peyniri**

1 Kabuğunu soyduğunuz pancarları küp küp doğradıktan sonra tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. 20 dakika haşlayın.
2 Nohutları da ayrı küçük bir tencerede zerdeçalla birlikte yumuşayana kadar haşlayın. Nohutları ve pancarları bir kapta birleştirin. Çok ince dilimlenmiş salatalıkları, kıyılmış dereotunu, Komili Natürel Sızma Zeytinyağı'nı, limon suyunu ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis tabağına aktarın. En son mini mozzarella peynirlerini ekleyip servis yapın.

Sağlıklı beslenme açısından büyük önem taşıyan Komili Zeytinyağı'nı ister sıcak, ister soğuk yemeklerinizde kullanabilirsiniz.

Kerevizli Ege ezmesi

4-6 KİŞİLİK

- **300 g süzme peynir**
- **1 küçük kase süzme yoğurt**
- **1/2 demet kıyılmış dereotu**
- **1/2 demet kıyılmış nane**
- **1 diş dövülmüş sarımsak**
- **2 adet kereviz**
- **1/2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu**
- **100 g iri çekilmiş ceviz içi**

ÜZERİ İÇİN
- **2 yemek kaşığı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı**

1 Peyniri bir karıştırma kabına alın, çatalla ezin. Üzerine iri çekilmiş ceviz içini, havanda ezilmiş sarımsağı, ince kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş limon kabuğunu ve yoğurdu ekleyin. İyice karıştırın.
2 Kerevizleri irice rendeleyin. Limon suyu ekleyip karıştırın. Peynirli karışım ile rendelenmiş kerevizleri bir kapta karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı servis tabağına alın. Ortasını havuz gibi açıp Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı dökün, servis yapın.

Zeytinyağı, mide asidini azaltır, sindirimi kolaylaştırır, vitamin ve minerallerin bağırsakta emilimini sağlar.

Perdeli kereviz dolması

4 KİŞİLİK

- **4 adet kereviz (Eşit büyüklükte)**
- **8 lahana yaprağı**
- **1 adet limonun suyu**
- **4 adet soğan**
- **400 g kuzu kuşbaşı**
- **1 çorba kaşığı domates salçası**
- **1 tatlı kaşığı biber salçası**
- **1.5 su bardağı su**
- **5 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı**
- **8-10 adet kırmızı ve sarı kiraz domates**
- **Birkaç dal maydanoz**
- **Tuz**
- **Karabiber**

1 Lahana yapraklarını hafif diri kıvamda haşlayıp süzgece alın. Kerevizleri soyup enine ortadan ikiye kesin. İç kısımlarını kaşıkla oyup çıkarın. Çıkardığınız parçaları küp şeklinde doğrayın. İçlerini oyduğunuz kerevizleri tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ve limon suyu ilave edin. Hafif diri kıvamda olana kadar haşlayın. Süzüp bir kaba alın.
2 Soğanları soyup küp doğrayın. 1.5 yemek kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı'nı tavada ısıtın. Soğan ve eti ilave edip devamlı karıştırarak 10-15 dakika soteleyin. Yarım bardak sıcak su, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Etler yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın.

BU BİR İLANDIR

Avantajlar bizden ailece eğlenmek sizden!

Doyasıya eğlence için avantajlı aile paketleri sadece kidzmondoistanbul.com'da

Çocuk biletleri 86,90 TL'den başlayan fiyatlarla*

Detaylı bilgi için: 0212 348 10 00

* 4 kişilik Aile Paketi alımlarında bir çocuk için bilet fiyatıdır. Başka kampanyalarla birleştirilemez.

TRUMP ALIŞVERİŞ MERKEZİ
www.trumpalisverismerkezi.com

Kidz Mondo® ÇOCUKLARIN DÜNYASI
TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz BEREKETDÖNER bilim garajı dream FABER-CASTELL Golf Hilton MIGROS SLOW TÜRK 95.3 SUZUKI ülker yupo yurtiçi kargo

ÇOK YAKINDA MİLLE LUCİ ONLİNE ŞUBESİ İLE SİZLERLE

Tasarım ve yazılım çalışmaları devam eden yeni web sitemiz kısa bir süre içerisinde yayında olacaktır. Yeni web sitemizde ürünlerimiz ile ilgili tüm detayları inceleyerek, organizasyonlarınız ile ilgili bilgiler edinebileceksiniz. Web sitemiz online pasta siparişi, diğer fırın ürünleri siparişi verebileceğiniz şekilde hizmetinizde olacaktır. Başlangıç olarak İstanbul'un Üsküdar, Beykoz, Sarıyer, Ümraniye, Kadıköy, Şişli ve Beşiktaş ilçelerine paket servis ile hizmet verilecek olup, değerli müşterilerin talebi doğrultusunda servis ağını genişletmeyi hedeflemekteyiz.

Mille Luci Cafe & Patiserrie'den HARİKA ÖNERİLER

2015 yılında Begüm Kaya tarafından, İstanbul Boğazı'nın nadide güzelliklerini taşıyan Üsküdar ilçesinde; iskelesi, rasathanesi ve yalıları ile ünlü Kandilli'de nezih bahçe alanı, kendine has şık ve birbirinden lezzetli pasta ve fırın ürünleri üretmek amacı ile kurulan Mille Luci Cafe & Patiserrie'nin özel birkaç tarifini evde deneyebilirsiniz.

BU BİR İLANDIR

Mutfağındaki taze ve doğal ürünlerle, sağlık ve hijyen odaklı lezzetler sunan ekibi ile kısa zamanda seçkin kişiler ve organizasyonların gözdesi olmayı başaran Mille Luci Cafe & Patiserrie, gerek yurt içi gerekse yurt dışındaki pasta ve kafe lezzetlerini yakından takip etmekte ve yepyeni tatlar geliştirmeye devam etmekte.

Mille Luci Patisserie'nin vazgeçilmez tatlıları arasında profiterollü, el yapımı özel çikolatalar var. Ayrıca bütün fırın ürünleri simit, poğaça, kruvasan gibi ürünler sabah 8:30'da günlük olarak taze üretiliyor.

GLÜTENSİZ BESLENENLER MİLLE LUCİ'Yİ TERCİH EDİYOR.

Son dönemlerin popüler diyet ve beslenme uzmanlarının sıklıkla önerdiği, gluten hassasiyeti olanların tercihi olan glütensiz pasta, glütensiz tatlı tuzlu kurabiyeler, glütensiz tartlar ve ekmekler Mille Luci menüsünün vazgeçilmezleri arasındadır. Glütensiz pasta ve fırın ürünlerini günlük olarak taptaze edinebilirsiniz.

Tarçınlı zencefilli kuki

10-12 ADET

- **4 su bardağı elenmiş un**
- **1/2 su bardağı toz şeker**
- **1 paket margarin**
- **1 adet yumurta**
- **1 çay kaşığı zencefil**
- **1 tatlı kaşığı tarçın**
- **2 yemek kaşığı pekmez**

1 Öncelikle tüm malzemelerin sığabileceği büyük bir kap seçin. 4 su bardağı unu bu kabın içine eleyin, sonra diğer malzemeleri de ekleyin. Kabın içersindeki tüm malzemeleri homojen olana kadar yoğurun. Oluşan hamuru buzdolabında yarım saat bekletin.
2 Yarım saatlik bekleme sürecinden sonra hamuru merdaneyle açın. Varsa kalıbınızla yoksa bıçak yardımı ile hamura şekil verin. Şekil verme işleminden sonra önceden ısıtılmış 160 derece fırında, yaklaşık 18-20 dakika pişirin. Kuki servise hazır.

Portakallı cheesecake

6-8 KİŞİLİK

TABANI İÇİN
- **120 g yulaf ezmesi**
- **80 g yer fıstığı (Tuzsuz, kabuksuz)**
- **120 g tereyağı**

DOLGUSU İÇİN
- **400 g krem peynir**
- **1 portakal kabuğu (Rendelenmiş)**
- **120 g pudra şekeri**
- **3 adet yumurta**
- **2 adet yumurta sarısı**
- **60 g fıstık ezmesi**

1 Tabanı için yulaf ezmesi ve fıstıkları mikserde çekin. Küçük parçalar halinde doğradığınız tereyağını ekleyin ve kırıntılı bir hamur oluşana kadar çekin. Hamuru kalıpların tabanına koyup, iyice yayın.
2 Dolgusu için krem peynir, portakal kabuğu rendesi, fıstık ezmesi ve pudra şekerini palet aparatla 1 dakika kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin, karışım homojen kıvama geldiğinde önceden hazırladığınız kalıbın içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

BEGÜM KAYA KİMDİR?

Akademik kariyerimin başlangıcı İngilizce işletmeden 2001 yılında mezun olmam ile başladı. Kurumsal yayın kanallarında bir dönem görev aldım. Ancak istediğim bu değildi ve sonrasında pastacılık ve mutfak sanatına yakınlığım olduğunu fark etmem hayatımı bu yöne doğru çevirmeme sebep oldu. Önce Le Cordon Blue'da eğitim aldım, daha sonra Mutfak Sanatları Akademisi'nde ekmekçilik, naked cake, unsuz, şekersiz gibi çeşitli workshoplara katıldım. Gerek yurt içi gerek yurt dışında kısa süreli eğitimler almaya halen devam ediyorum. Şeker hamurlu pastacılık alanında ustamın da desteğiyle sürekli kendimi geliştirmeye çalışıyorum. 2014 yılında bu tarihi dokusu olan sakin ve nezih semtte pastanemi faaliyete geçirdim. Diyabet hastaları ve hatta vegan beslenme tarzını benimseyen kişilere yönelik çalışmalar yapmak gerektiğini fark ettim. Bu çalışmalar sonunda glütensiz mutfak alanında inanılmaz derecede çok reçeteye sahip oldum ve bilgi birikimimi artırdım. Bu sene profesyonel ekibimizi kurduk ve adeta tekrar yenilendik diyebiliriz. Menümüzün içeriğini tamamen geliştirdik. Farklı ürünlerle hem alışıldık tatlar hem de yenilikçi tatlar sunuyoruz.
www.milleluci.com.tr
@kandillimilleluci

Sürdürülebilir atıksız mutfak

Sürdürülebilir atıksız mutfak konusunda çalışmalar yapan Ziraat Mühendisi ve Master Şef Deniz Orhun, 2020'ye sayılı günler kala Lezzet okurlarına önerilerde bulundu.

Tarifler ve yapım: DENİZ ORHUN Fotoğraflar: MEHMET ATEŞ

Yeni yıl geliyor. Açık büfeler, büyük sofralar yaklaşıyor. Bu dönem haydi biraz kararında yiyelim! Doğa zincirinde bir halka iken insanoğlu, bu zincirin en tepesine çıkarak doğaya hükmetmeye çalışıyor. "Az Tüketim", "Yeniden Kullanım" ve "Tekrar Kazanım" olarak düşünülen (Reduce, Reuse, Recycle) tarımsal ve gıda atığı mutfak malzeme yönetimi birinci şart. Yapılan porsiyonların küçülmesi ve günümüzde olan 1900 kalori kadın, 2300 kalori erkeklerin tüketecekleri miktara geri dönüş ile yemek yeme alışkanlığının doğru değerlere çekilmesi gerekiyor. Tüketimi uygun seviyeye getirmek için aşağı çekmeye çalışmak bu kadar reklam ve tüketim odaklı bir çevrede yaşarken dünyanın dönüş yönüne ters bir hareket olarak gözükebilir. Ancak bunu iyi amaçlarla oluşacak bir pazar olarak görüp, fırsat olarak değerlendirebiliriz. Üniversitelerin Gastronomi (Yemek Bilim ve Kültürü) ile ilgili bölümleri "Atıksız Mutfak" derslerine başladılar. Bu konuya en iyi öncülük eden ve unutulan lezzetler ile konuyu işleyen Başkent Üniversitesi oldu. Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi'ne bağlı Thermopolium Gastronomi Akademisi'nde unutulan lezzetlerin yapıldığı çalışmalar halka açık eğitimler şeklinde düzenlenmekte. Siz de katılabilirsiniz.

GÜNLÜK KALORİMİZ 4000'İ BULUYOR

Günümüzde günlük yediklerimizin kalorisi 4000'i bulmaktadır. Sağlık açısından bakıldığında özel bir rahatsızlığı olmayan insanlarda bel kalınlığı ve kabızlık, sağlıksız beslenme ve fazla kalori alınımını göstermektedir.

Bugün hesaplandığında 1 simit 350 kalori, yani sabah kahvaltısı ile başlandığında, öğlen bir porsiyon Arabaşı Çorbası (308 kalori), 1 porsiyon Sultan Reşad Pilavı (410 kalori) 1 tabak Hünkar Beğendi (539 Kalori), salata, tatlı derken bir de üzerine akşam yemeğinizi eklediğinizde günlük almamız gereken kalori miktarından fazlasını tüketiyoruz. Yemek yemeyi azaltmak değil, yemek yemeyi normal seviyeye indirmek için azaltmamız gerekliliği günümüzün konusudur.

ÖNEMLİ OLAN MENÜ DENGESİ

Öyle beslenme düzenini oturtmalıyız ki hayatımızda, Türkiye lezzetlerinden doğru miktarlarda, doğru kombinasyonlarda yediğimizde sağlıklı kaldığımızı, aşırıya kaçmadığımızı tüm global mutfak kültürüne anlatmalıyız. Örneğin; standart 1 kişilik Yüksük Çorbası 192 cal., Tutmaç 185 cal. ise Tarhana Çorbası 88 cal. İşkembe Çorbası 100 cal.'dir. Menünün dengesi çok önemlidir. Her zaman beslenme şekliniz için doktorunuz ve beslenme uzmanınızla görüşün.

ATIĞI AZALTALIM

Peki, evsel atığı nasıl indirgeyebiliriz? Bunun için dünyada uygulanan yöntemler neler? Bu konuda en başarılı iki ülke; İsveç ve Kore.

Üretim ve tüketim aşamasında gıdanın atık olmadan değerlendirilme metotları günden güne önem kazanıyor. Ama en önemlisi atığı azaltmak, tüketimi normal seviyeye düşürmek. Bu konuda 3 büyük imparatorluğa başkentlik yapmış "İstanbul Mutfağı'nın" önemi büyük. Unutulan İstanbul lezzetlerimizde tarım ürünlerinin işlenmesi sırasında açığa çıkan atık diye tarif ettiğimiz malzemelerin de değerlendirildiği tariflere yer vermek, onları yeni damak tadına ve teknolojiye uygun olarak düzenlemek ve trend haline getirmek, yaymak gerekli. Bu tür kullanılmayan gıda kaynaklarımızı

"Yedikleriniz Davranışlarınız Olur" kitabında bulabilirsiniz.

ATIK GIDALARI HAYVANLARA VERMEK DOĞRU DEĞİL

Tüm bu bahsettiklerimizin yanında artan gıdaların kompost (Gübre) yapımında kullanılması dışında kedi, köpek gibi hayvanlara besin olarak verilmesi doğru bir değerlendirme yöntemi değil. Köpek ve kedilere yağlı, tuzlu, soğanlı, karbonhidratlı besinlerin zararlı ve zehirleyici olduğu, karbonhidratı hazmedemedikleri için, yemlerle genetiklerinin değiştiği, bu nedenle yeni hastalıkları taşıyıcı olarak halk sağlığına etki etmeleri risklerdendir. Ancak gıda atıklarının bir işlemden geçtikten sonra tüm hayvanlar için protein kaynağı haline getirilmesi bu işlemden sonra hayvan yemi olarak kullanılması uygundur. İsveç'te uygulanmakta olan sistem; bir makine sayesinde gıda ve yemek artıkları dehidre edilerek, içerisindeki nem tamamen alınıp işlemden geçirilerek protein kaynağına çevriliyor. Evcil hayvanlar, büyük ve küçük baş hayvanlara yem olarak değerlendiriliyor. Bu yem ile beslenen geviş getiren hayvanlarda karbondioksit gaz çıkarma oranı düşüyor, verim artıyor. Bu konuda Japon bilim adamlarının yaptığı çalışma her geçen gün ilerliyor.

TGA'DAN UYGUN TARİFLER

Türkiye'de de araştırmalarımız kendi mutfağımız üzerinden yapılıyor. 15 yy.'da İspanya'dan gelen Sefarad Yahudi tüccarlarına, Rusya ve Kafkaslar'dan gelen Çerkez, Abaza, Tatarlara, Güney'den gelen Araplara, Katolik kökenli Levantenlere, Arnavutlara ev sahipliği yapmış, İpek Yolu ve Baharat Yolu olarak geçen güzergahta ticaret ve yenilik noktası olmuş. Son zamanlarda Suriye'den göç edenlerle de etkileşimlerini devam ettiren İstanbul sofra kültürü, tarihteki bu olaylardan hakkını almış uluslararası özellik taşıyan bir kent mutfağı olmuştur. Unutulan lezzetlerden araştırmalar sonucu evsel atığı azaltan Türk yemek damak tadına uygun tarifler mutfağımızın yeni trendleri olurken, evde bir tarif hazırlarken çıkardığımız atığı nasıl kullanacağımızı bilmek de ayrı bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır. İşte size ipucu verecek Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi'ne bağlı Türkiye'nin en büyük araştırma mutfağı TGA'dan damak zevkimize uygun sıfır atıklı tarifler:

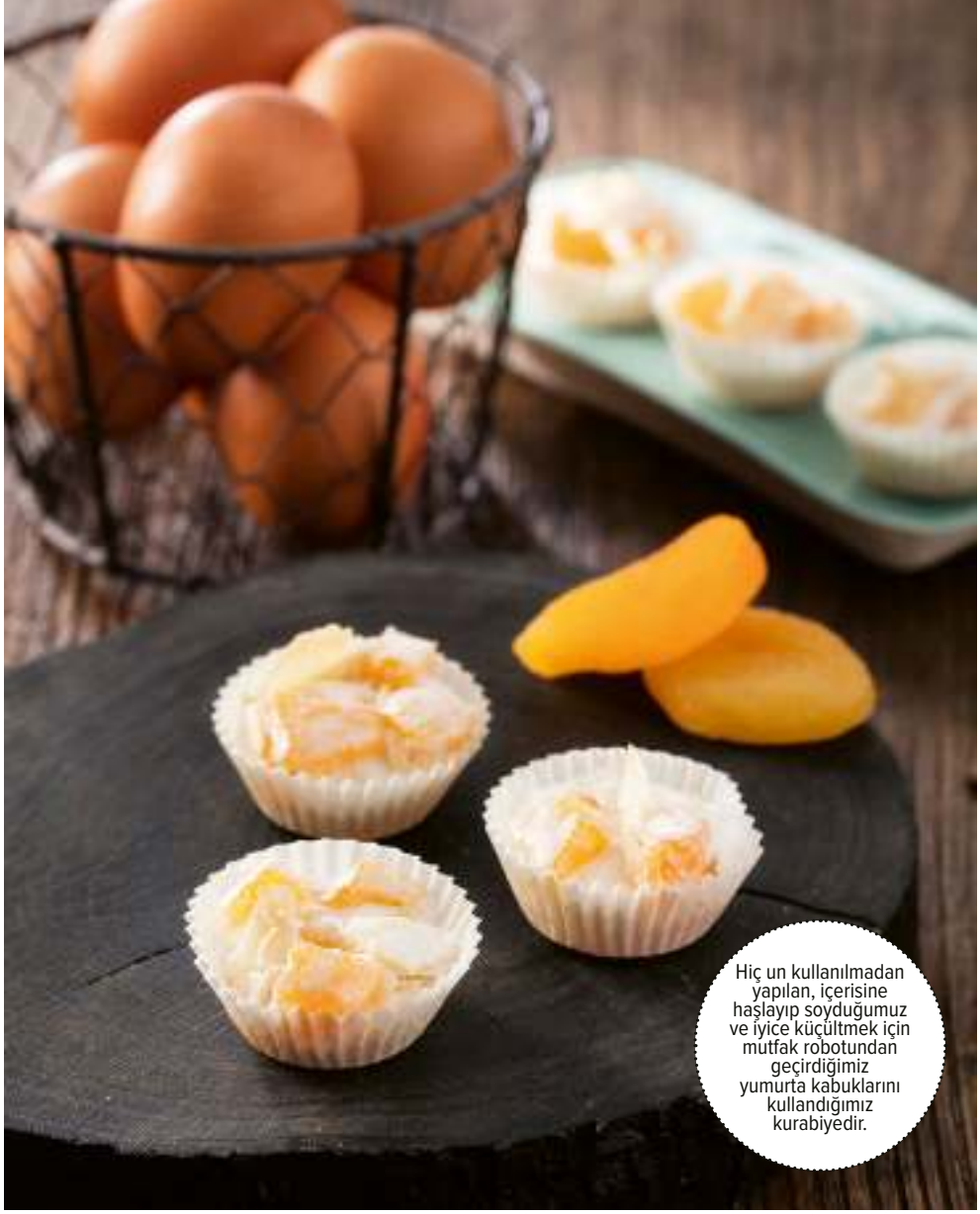
Napolyon; eğer dünya tek devlet olsaydı, merkezi İstanbul olurdu demiş. Biz de diyoruz ki; eğer dünya global tek bir devlet olsaydı, tarih boyunca tüm kültürlere kucak açan "İstanbul Mutfağı" yemek kültür mirasının merkezi oldurdu. Atıksız mutfaklı güzel bir yeni yıl sofrası dilerim. Sevgiyle kalın!

- Unsuz, yumurta kabuklarının bulunduğu kuru kayısılı vira kurabiye
- Artan ekmeklerden yapılan hamur ile pazılı kiş
- Sapı, yaprağı her yeri kullanılarak yapılan reyhan şerbeti

DENİZ ORHUN KİMDİR?

1974 doğumlu Deniz Orhun, Ankara Üniversitesi Ziraat Mühendisliği, İngiltere London College & Hacettepe Üniversitesi ortak programı İşletme Yüksek Lisansı ve Amerika'da Kendall Collage Gastronomi mezunu. 2008 yılında Master Şef ünvanı alan Türk kadın şef. Tetra Pak, Novartis ve Merck Sharp & Dohme gibi büyük firmalarda çalıştıktan ve İsveç, Dubai ve Brezilya'ya çeşitli görevlere gittikten sonra, Amerika'da bu işin Harvard'ı olan Kendall College'de pastacılık ve fırıncılık eğitimi aldı. Four Seasons Chicago'da Banquet Pastry Chef ve Union League ile Swedish Bakery'de çalıştı. Chicago International Cuisine Festival'de Türkiye'yi temsil etti ve birincilik ödülü aldı. Birçok Hollywood yıldızının yanı sıra, Beyaz Saray ve T.C. Cumhurbaşkanlığı'nda konuk şef olarak görev almış, Türkiye'deki kutlamada Prens William ve Cambridge düşesi Kate Middleton'ın nikah şekerlerini hazırlamıştır. 2018'de Birleşmiş Milletler, UNESCO ve CCA ortak toplantısında ülkemizi Çin'de temsil etmiştir.

Yumurta kabukları gübre yapımında kullanılır, çiçeklerinize ve yazın domates, biber yetiştiriyorsanız sebzelerinizin dibine Kalsiyum (Ca) kaynağı olarak koyabilirsiniz.



Hiç un kullanılmadan yapılan, içerisine haşlayıp soyduğumuz ve iyice küçültmek için mutfak robotundan geçirdiğimiz yumurta kabuklarını kullandığımız kurabiyedir.

Unsuz kuru kayısılı vira kurabiyesi

- **5 adet yumurta akı**
- **2.5 su bardağı toz şeker**
- **1/2 su bardağı işlemden geçirilmiş yumurta kabuğu**
- **2 su bardağı pirinç fındık**
- **1 su bardağı kuru kayısı**
- **1 su bardağı mısır nişastası**

1 Yumurta kabuklarını sırasıyla şu işlemlerden geçirin: Kaynatın, kurutun, mutfak robotundan geçirin, fırında kavurun. Bu işlemden sonra 10 gün buzdolabında kavanozda saklayabilirsiniz.
2 Kuru kayısıları küçük parçalar şeklinde kesin. Küçük parmağınızın birinci boğumu kadar büyüklükte olsun.
3 Yumurta aklarını, toz şekeri, pirinç fındık ve işlemden geçirmiş olduğunuz yumurta kabuklarını bir kaseye koyun. Bain marie'de yumurta akları katı olarak pişmesine izin vermeden uzun süre, sürekli çevirerek karıştırın. Şekerin iyice erimiş olduğuna emin olun. İşaret ve baş parmağınız arasında tenceredeki karışımdan alın ve karışımda şeker taneciklerinin eridiğine emin olun.
4 Yumurta akları ocak üzerinde sulu ama beyaz bir görünüm alınca ocaktan alın ve bir tepsiye dökün. Kuru kayısıyı ekleyin ve karıştırın. Nişastasını yedirerek ve kurabiyeyi kıvamlı hale getirecek şekilde karıştırarak yavaş yavaş ekleyin, bu sırada karışımın soğumasını sağlayın.
5 Üzerini pişirme kağıdı ile örtün ve dinlendirmeye bırakın. Bu şekliyle buzdolabında 4 gün saklayabilirsiniz.
6 Misafirleriniz gelmeden önce buzdolabından çıkarın, bir tatlı kaşığı yardımıyla küçük parçalar alarak tepsiye pişirme kağıdı üzerine eşit aralıklarla yerleştirin. Önceden 150 derecede ısıtılmış fanlı fırına yerleştirip pişirin. Afiyet olsun!

- Türkiye Türkçesi Ağızlar Sözlüğü'nde "vira" "sürekli, çekmek, sarmak, almak" anlamında kullanılıyor. Vira kurabiyesi sürekli katlama metodu ile karıştırılarak yapılan bir kurabiyedir. İsmini yapılış metodundaki karıştırma işleminden almıştır.
- Yumurta kabuklarında gıda zehirlenmesine yol açan salmonella bakterisine dikkat edilmelidir. Dış yüzeyi kanlı yumurta kabuğu asla kullanılmamalıdır. Yumurta kabukları haşlandıktan sonra kurumaya bırakılır ve mutfak robotundan geçirilerek fındık unu kıvamına getirilir. Bir tepsiye dizilir ve kavrulur. Bu noktadan sonra tarife kattığınız bu malzeme kurabiye içerisinde fındık gibi çıtırtı verir ve lezzetlendirir.
- Bu tarifte kullanmadığınız yumurta sarılarını buzdolabında 3 güne kadar saklayabilirsiniz. Muhallebi, pasta kreması yapımında, çorba terbiyesinde, tuzlu unlu mamüllerin üzerilerine parlak güzel renk alması için sürebilirsiniz veya köfte yapımında bağlama malzemesi olarak kullanabilirsiniz.

Reyhan şerbeti

- **1 lt sıcak su**
- **3/4 su bardağı toz şeker**
- **1 demet reyhan (Sapı ve yaprağı birlikte)**
- **1/2 adet limon**
- **1 adet çubuk tarçın**
- **1-2 adet karanfil**

1 Reyhanları sap ve yapraklarıyla birlikte limon ve şekerle ovun, reyhanlar iyice rengini versin.
2 Tarçın ve karanfilleri de koyarak, tüm malzemenin üzerine sıcak suyu ekleyin.
3 Soğuyunca buzdolabına kaldırın. Şerbet dinlenince süzün ve servis edin.

Pazılı kiş

HAMURU İÇİN
- **100 g tereyağı**
- **1/2 su bardağı un**
- **1.5 su bardağı artan ekmek**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **2 yemek kaşığı soğuk su**

İÇ DOLGU MALZEMESİ İÇİN
- **1/2 demet pazı**
- **1 adet yumurta**
- **1 su bardağı krema**
- **1 avuç kaşar peyniri**
- **1/2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir**
- **Karabiber**
- **1/4 çay kaşığı rende muskat**

1 Hamur için; soğuk, küp küp doğranmış tereyağını ve tüm malzemeleri karıştırarak hamur haline getirin. Tereyağının çok kaybolmamasına özen gösterin. Hamurunuzun üzerini örtün ve bir süre dinlendirin.
2 Hamuru kalın olmayacak şekilde kiş yapacağınız kalıba yerleştirin ve 200 derece fanlı fırında yarı pişirin.
3 İç dolgu malzemesi için; pazıları iyice yıkayın ve iri doğrayın. Buhar tenceresinde rengi değişip yumuşayana kadar 1-2 dakika haşlayın. Daha sonra pazıların soğuması için bekleyin.
4 Tüm malzemeleri karıştırın. Yarı pişmiş kiş hamuru içine yerleştirin. İç malzeme konduktan sonra fansız olan fırında 200 derecede pişirin. Afiyet olsun!

Çalışanlar için pratik *yılbaşı sofrası*

Yoğun çalışan ev kadınları ve mutfakta uzun saatler durmaya zamanı olmayanlar onu takip ediyor. Verdiği pratik ve lezzetli önerilerle çok sevilen, Instagram'da @plaza.insani.mutfakta adıyla tanıdığımız Sedefnaz Yaşar, yeni yıl sofranız için aynı pratiklikte tarifleriyle karşınızda...

SEDEFNAZ YAŞAR KİMDİR?

1985 yılında İstanbul'da doğdu. İstanbul (Erkek) Lisesi'nin ardından İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü'nü bitirdi. 2008'de mezun olur olmaz plaza insanı oldu, ilaç sektöründe pazarlama alanında çalışmaya başladı. 2015 yılında Instagram'da @plaza.insani.mutfakta hesabını açtı. Dokuz yıl ürün müdürü pozisyonunda farklı şirketlerde çalıştıktan sonra 2017 yılında çalışma hayatına bir mola verip İzmir'e yerleşti. Hikayesi plazada geçen, aynı zamanda plaza insanlarına yönelik hızlı ve pratik tarifler içeren ilk kitabı "Plaza İnsanı Mutfakta" ekim ayı itibarıyla raflarda yerini aldı.

BAŞLANGIÇ İÇİN...

O son derece havalı bir davet sofrası çorbası. Ve tam bir plaza insanı tarifi çünkü hem çok şık hem çok pratik. Sebzeleri doğrarken şekline bile dikkat etmeye gerek yok, öyle bir pratiklik! Şöyle söyleyeyim; isterseniz soğanları dev parçalara, havuçları yamuk yumuk dairelere bölebilirsiniz -ki ben öyle yaptım, çok da kolay oldu vallahi- hiç sorun değil çünkü piştikten sonra bızt diye blender ile pürüzsüz hale gelecek bu güzel. Sadece her sebze kendi içinde aynı büyüklükte doğransın yeter, çünkü aynı anda pişmeliler. Ayrıca içinde nefis baharatlar var, yiyenleri şaşırtacak, söz! Hele son dokunuş olarak üzerine gezdireceğimiz sarımsağın o muhteşem aromasını verdiği tereyağı ve üstüne serpeceğimiz kajular yok mu! Yılbaşı menüsüne şahane bir giriş için buyurun kremalı bal kabağı çorbası tarifine.

Kremalı bal kabağı çorbası

4-5 KİŞİLİK

- **250 g bal kabağı (Soyulmuş)**
- **3-4 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 adet soğan**
- **1 adet havuç**
- **1/2 tatlı patates**
- **3 diş sarımsak**
- **1 dolu tatlı kaşığı kimyon**
- **1 tatlı kaşığı zerdeçal**
- **1/2 tatlı kaşığı köri**
- **1/2 çay kaşığı karabiber**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **100 g krema (1/2 kutu)**
- **4 su bardağı kaynar su**
- **2 su bardağı sıcak et suyu ya da sebze suyu**

ÜZERİ İÇİN
- **1 diş doğranmış sarımsak**
- **1 dolu yemek kaşığı tereyağı**
- **5-10 adet tuzlu kaju fıstığı**

1 Soğanı yemeklik doğrayıp hazırlayın. Sarımsakları da küçük doğrayın. Bal kabağını, havucu ve tatlı patatesi hepsi aynı ölçüde olacak şekilde küp küp doğrayın.
2 Tencerede yağı ısıtın, önce soğanları karıştırarak soteleyin, 2 dakika sonra havucu ekleyip yine karıştırarak soteleyin. Birkaç dakika sonra kabakları, patatesleri ve sarımsağı da ekleyin ve sotelemeye devam edin. Bal kabakları hafif suyunu bırakana kadar pişirin. Baharatları ilave edin ve ardından kaynar su ekleyip karıştırın. Bal kabakları ve havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Yumuşayınca çorba pişmeye devam ederken el blender'ı ile püre haline getirin. Sonra kremayı da ekleyip karıştırın, 2-3 dakika daha pişirdikten sonra kremalı bal kabağı çorbası hazır! Çorbanızın kıvamını krema ya da süt ile ayarlayabilirsiniz.
3 Üzeri için; tereyağını bir tavada eritin, sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar ısıtıp ocaktan alın. Çorbanın üzerine gezdirin, değirmen karabiber ve kajularla süsleyerek servis yapın.

ilkbahar + yaz + sonbahar + kış

4 MEVSİM YEMEK

LEZZET ÖZEL

Garantili reçeteler

ZEYTİNYAĞLILAR, ÇORBALAR, SEBZE YEMEKLERİ, ET YEMEKLERİ, TATLILAR

MEVSİMİNDE TAZE SEBZE VE MEYVELERLE PİŞİREBİLECEĞİNİZ TAM 190 TARİF

SAĞLIKLI, DENGELİ
PRATİK, DOYURUCU

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

ANA YEMEK...

Bu yemeği yapmak biz çalışanlar için adeta bir rehabilitasyon gibi. Mutfaktan bol bol cozz bozz sesleri gelecek ve harika kokular yükselecek, dert tasa uçup gidecek. Çok şey vaat ettim belki o kadar değil, tamam evet ama yerken çok mutluluk vereceği garanti. Kırmızı ete ananas ve kajunun kattığı ekstra lezzet ile bu tarif yılbaşı sofranızın keyfine keyif katacak. Hem havalı hem lezzetli hem de çok ama çok hızlı bir tarif, işte bu yüzden adı plaza insanı usulü et!

Plaza insanı usulü ananaslı kajulu et

3-4 KİŞİLİK

- **5 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **400 g dana eti (Jülyen doğranmış)**
- **1 adet soğan**
- **2 adet kırmızıbiber**
- **4 adet yeşil biber**
- **4 diş sarımsak (2 diş sebzeler için, 2 diş et için)**
- **3 yemek kaşığı teriyaki sosu ya da soya sosu**
- **1 çay kaşığı köri**
- **Tuz, karabiber, kekik**
- **15-20 adet kaju fıstığı**
- **3 dilim ananas (Küçük küpler şeklinde doğranmış)**

1 Wok tavaya ya da derince bir tavaya zeytinyağını alın, altını yüksek açıp yağ kızınca etleri içerisine atıp karıştırarak mühürleyin. Etler mühürlendikten sonra iri yarım ay şeklinde doğradığınız soğanları ekleyin, birkaç dakika sonra jülyen doğradığınız (Uzun ince) yeşil ve kırmızıbiberleri ekleyip sürekli karıştırarak soteleyin.

2 Etlerin pişmesine yakın sarımsakları da küçük doğrayıp ilave edin ve karıştırın. En son teriyaki sosu ekleyin, sosu çektikten sonra baharatları, ananasları ve kajuları atıp karıştırın. 1-2 dakika karıştırıp onların da ısınmasını sağlayın. Çok ama çok lezzetli plaza insanı usulü et hazır!

Kestaneli magnolia puding

8 KUP İÇİN

- **500 g kestane**
- **Kestaneleri haşlamak için üzerini biraz geçecek kadar su**
- **2 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 lt süt**
- **2 adet yumurtanın sarısı**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **3 tepeleme yemek kaşığı buğday nişastası**
- **2 yemek kaşığı un**
- **1 paket vanilya**
- **1 paket krem şanti (Toz halde)**
- **1 paket bebek bisküvisi (8-10 adet bisküvi servis esnasında süs için ayrılmalı)**

ÜZERİ İÇİN
- **Tarçın ve kestane parçaları**

1 Bir tencerede yıkadığınız ve üzerini bıçakla çizdiğiniz kestaneleri üzerini geçecek kadar su ve toz şeker ilavesiyle haşlayın ve süzüp soğumaya bırakın.
2 Başka bir tencereye toz şekeri, nişastayı ve unu alın. Üzerine azar azar süt ilave ederek bir yandan da çırpma teliyle karıştırın. İki yumurta sarısını da çatalla çırpıp karışıma ekleyip, karıştıra karıştıra pişirin. 1 dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.
3 Soğuduktan sonra toz halde krem şanti ve vanilyayı ekleyip minimum 5 dakika mikserle çırpın (İçinde pürüz kalmamalı, ipeksi olmalı). Bebe bisküvilerini irili ufaklı kırın. Pudingi ister büyük borcam gibi bir kaba, ister tek tek kadehlere döşemeye başlayın. Her kadehe ya da tüm borcama ince bir kat puding yayıp, üzerine bebe bisküvisi serpin. Sonra bir sıra kestaneleri, sonra tekrar 1 kat puding, sonra tekrar 1 kat kestane, tekrar bebe bisküvisi ve son olarak en üste puding ekleyerek üstünü kapatın. En az 3-4 saat buzdolabında soğumaya bırakın.
4 Servis etmeden bir önceki geceden de yapabilirsiniz. Servis ederken üzerine batırdığınız bisküvi ile birlikte birkaç parça kestane ve tarçın ile süsleyebilirsiniz.

VE TATLI...

Bizi küçüklüğümüzdeki o güzel yılbaşı gecelerine götüren şeylerden biridir kestane. Güzeller güzeli kestane ile ipeksi dokudaki magnolia puding ah öyle bir yakışıyor ki! Ama itiraf etmeliyim öyle hemen ipeksi olunmuyor, pudingin o muhteşem dokuda olmasının sırrı uzun süre çırpılmasında, uzun dediğim de sadece 5 dakika. Bu güzelin yılbaşı sofrasının yıldızı olması için, en az 5 dakika çırpın onu lütfen olur mu? Göreceksiniz, her dakika daha da güzelleşecek. Sunumu için de bir bisküvi, biraz kestane parçaları ve tarçın çok şık olmasına yetiyor! Herkese çok lezzetli, bol terfili, az yorulmalı ama çok kazanmalı, çok mutlu yıllar dilerim!

Kestaneli iç pilav

4-5 KİŞİLİK

- **2 su bardağı baldo pirinç**
- **150-200 g kestane**
- **Kestaneyi haşlamak için üzerini geçecek kadar su ve 1 çay kaşığı tuz**
- **2 adet orta boy soğan**
- **5 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 yemek kaşığı dolmalık fıstık**
- **2 yemek kaşığı kuş üzümü**
- **2 su bardağı su**
- **2 çay kaşığı tuz**
- **1.5 tatlı kaşığı toz şeker**
- **1/2 tatlı kaşığı tarçın**
- **1/2 tatlı kaşığı yenibahar**
- **3 su bardağı kaynar su**

1 Kestaneleri çizip tuzlu suda haşlayın ve soğuyunca soyun. Pirinci suyu berraklaşıncaya kadar yıkayıp süzün.
2 Zeytinyağını tencereye alın, ısınınca yemeklik doğradığınız soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Pirinci ve tuzunu ekleyip 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Fıstık, üzüm ve kestaneyi de ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Şeker, tarçın, yenibaharı ekleyip karıştırın ve kaynar suyu ekleyin.
3 Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin (Kapağını çok açmadan başında durmak gerekiyor çünkü şekerli olduğundan altı tutabilir. Arada bir ortasından tahta kaşık yardımıyla kontrol edebilirsiniz). Suyunu çektikten sonra ocaktan alın. Bir kez tahta kaşıkla hafif karıştırıp havalandırıp, kapak ile tencere arasına bir kağıt havlu veya mutfak bezi koyarak kapağı kapalı olarak dinlenmeye bırakın.

TAMAMLAYICI...

Bence bir yılbaşı sofrasının en ama en güzel yanı o: Kestaneli iç pilav. Bu hafif tatlı ve tuzlu, şahane kış baharatlarıyla lezzetlenmiş pilav, kırmızı etlerle de, hindiyle de çok yakışıyor. Aralarda ağıza gelen kestane parçaları yeni yıl ruhunu tam olarak yansıtıyor. Ayrıca zor göründüğüne bakmayın; biz zamanı kısıtlı, yoğun tempoda çalışan insanların da yılbaşı sofrasında kolayca yer alabilir, hatta iddia ediyorum 15-20 dakika içinde sofraya gelebilir kendisi! Zaten oldukça yorgun olan biz plaza insanlarının yılbaşı günü mutfakla çok uğraşmaması için plaza insanından küçük bir tavsiye: Kestaneleri bir gün önceden haşlayıp soymakta fayda var, çünkü o hazır olursa pilavımız çok daha pratik olacak!

LEZZET

HEPSİ DENENMİŞ
GARANTİLİ TARİFLER

12 sayı ~~120~~ TL yerine 100 TL

ADRESE TESLİM
ÜCRETSİZ KARGO
3 TAKSİT İMKANI*

Abone ol

(*) Taksit yapılan kredi kartları:
Bonus, Maximum, World, Axess

www.dbabone.com
0212 478 03 00

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

www.lezzet.com.tr

lezzetdergisi Lezzet_Dergisi lezzet_dergisi

Sevdikleriniz için hediyelikler

Sevdikleriniz için farklı ve sağlıklı hediyelikler yapmaya ne dersiniz?

Aralık en sevdiğim ay, sanırım doğduğum ay olmasının bunda katkısı büyük. Yeni yaş ve yeni yılın içe içe geçtiği sihirli bir ay oluyor her sene. Bu ay hediye alma ayı olduğu için de çok eğlenceli. Sevdiklerim için hediye düşünüp seçmeyi çok sevdiğimden şu aralar evimde sürekli bulunan ve bana eşlik eden yiyeceklerden hediyeler hazırlamaya karar verdim. Siz de bu tarifleri baz alarak, içeriklerini ve çeşitliliklerini artırabilirsiniz.

HURMA

Kalsiyum ve antioksidan bakımından zengin hurma, en beğendiğim şeker alternatifi. Farklı türlerini hep yaptığım hurma topunu kavanozda hediye etmek istedim. Mutfakta vakit geçirmeyi sevenler için sağlıklı ve enerji veren, pratik bir tarif. Yoğun kakao lezzetiyle çikolata krizi anında herkes bu kavanozu kullanmak isteyecektir. İçindeki çiğ kakao, yoğun magnezyum ile enerji üretiminden sağlıklı kemik oluşumuna; dengeli bir kan basıncı ve sinir sisteminden sağlıklı beyin fonksiyonlarına sayısız fayda sağlar. İçerdiği demir sayesinde alyuvarlar oksijeni hücrelerimize rahatlıkla taşır. İşlenmiş kakaoya göre daha fazla flavanol içerdiği için enfeksiyonları önlemede ve bağışıklığı korumada daha yararlıdır.

Zeynep'in mutfağı

Zeynep Ağaoğulları
ŞEF, YEMEK STİLİSTİ
@zeynepagaogullari
zeynep@supernormalfood.com

GRANOLA

Granolayı zaman zaman kahvaltıda, zaman zaman da sağlıklı tatlılara kıtır bir doku katmak için kullanıyorum. Mutfak rafımdan eksik olmayan olan, en sevdiğim iki granola tarifimi paylaştım. Siz portakal kabuğu rendesi ya da çeşitli baharatlar ekleyerek tariflerle oynayabilirsiniz. Granolaları yüksek ısıda fırında ya da düşük ısıda kurutma fırınında yapmanız mümkün. Birinde başrolü; manganez, fosfor, magnezyum, çinko ve B1 vitamini zengini yulafa verdim. Diğer tarifte ise yulafa karabuğday ekledim. Neredeyse var olan bütün amino asitleri bünyesinde barındıran karabuğday, Coenzim Q10 için de iyi bir kaynak. Hem yulaf hem karabuğday kan şekerini dengede tutmaya yardımcı olurken kolestrolu de düşürmeye yardımcılar.

AROMATİK ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağına ekmek banmak benim için çok kutsal bir görev. Aromatik zeytinyağını hediye edeceğiniz kişinin damak tadına göre hazırlayabilirsiniz. Hafif ekşi, hafif acı kekikli bir yağ hazırladım. Biberiye, portakal kabuğu, tarçın, karabiber, sumak... Baharatların dünyası o kadar geniş ki; bize uçsuz bucaksız bir oyun alanı sunuyor.

ROKALI PESTO

Fesleğen pestoya olan sevgimin üzerine çıkabilen tek şey rokalı pesto. Eğer roka seviyorsanız kesinlikle denemenizi tavsiye ederim. Antioksidan ve lif deposu roka, kemik, diş ve göz sağlığı için faydalı. Makarna sosu gibi kulanmak dışında, tavuk yemeklerine, salata soslarına ya da ekmek üstü lezzetlere eşlik edebilecek güzel bir detay.

FOTOĞRAFLAR: ZEYNEP AĞAOĞULLARI

Kakaolu vişneli hurma topu kavanozu

30 TOP

- **2 su bardağı karışık kuru yemiş**
- **1-2 tutam tarçın**
- **3-4 yemek kaşığı Hindistan cevizi tozu**
- **1 dolu yemek kaşığı çiğ kakao**
- **10 yumuşak hurma (3 parmak yüksekliğinde)**
- **10 cm çapında 17 cm yuksekliğinde kavanoz**

Malzemeleri renkli katmanlar oluşturacak şekilde kavanoza doldurun ve tarifi iliştirin. Hurma toplarını hazırlamak için yapılması gerken; çekirdekleri çıkarılmış hurmaları diğer malzemelerle birlikte mutfak robotunda, dilediğiniz kıvama göre 15-30 saniye parçalayarak karıştırmak ve ardından yuvarlamak.

Aromatik zeytinyağı

500 ML

- **3 su bardağı zeytinyağı**
- **20-25 g (1 su bardağını dolduracak kadar) taze kekik**
- **3 adet limon kabuğu**
- **1-2 diş sarımsak**
- **1-2 acı biber veya 1-2 çay kaşığı pul biber**

Bütün malzemeleri bir tencereye alın ve düşük ateşte yaklaşık 15-20 dakika ısıtın, yağ azıcık fokurdasa yeterli. Bir mutfak termometreniz varsa, ısının 100-140 derece arasında olmasına özen gösterin. Lezzetlerin yağa geçmesi için sıcaklık önemli ancak 180-200 derecenin üstünde zeytinyağının yanmaya başladığını unutmayalım.

Tatların iyice birbirine geçmesi için yağ oda sıcaklığına gelene dek içindekileri süzmüyorum. Oda sıcaklığına gelince süzüp şişelere doldurup saklayabilirsiniz. Süzdürdüğünüz aromatik malzemeleri, daha yoğun tat için şişelere ekleyebilirsiniz.

Karabuğday granola

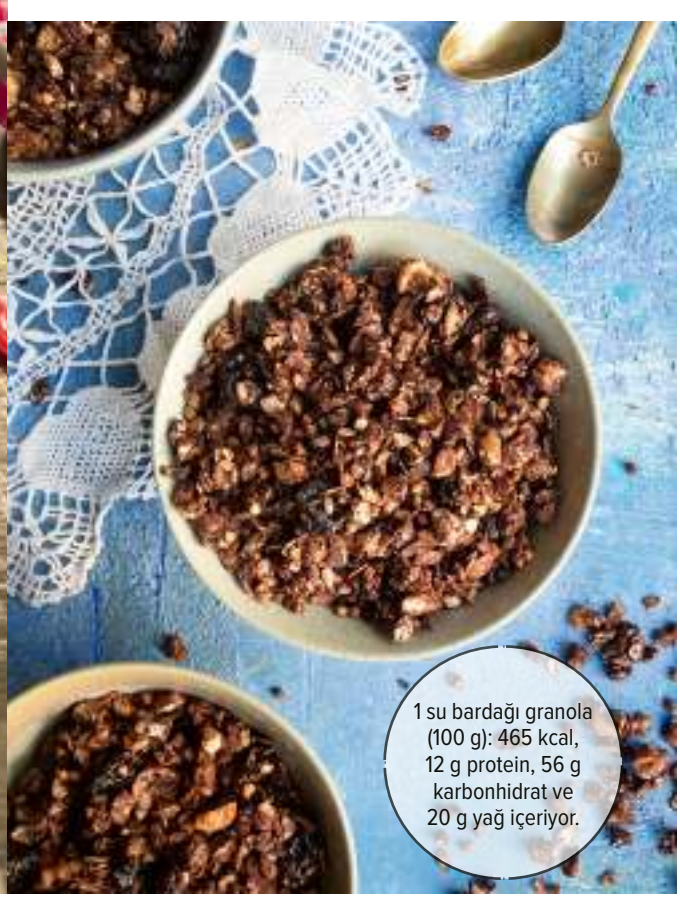
YAKLAŞIK 800 G

KURU MALZEMELER
- **1 su bardağı çiğ karabuğday**
- **1 su bardağı fındık**
- **3 su bardağı yulaf**
- **50-100 g kurutulmuş meyve (Gerekirse küçük parçalar halinde kesilmiş)**

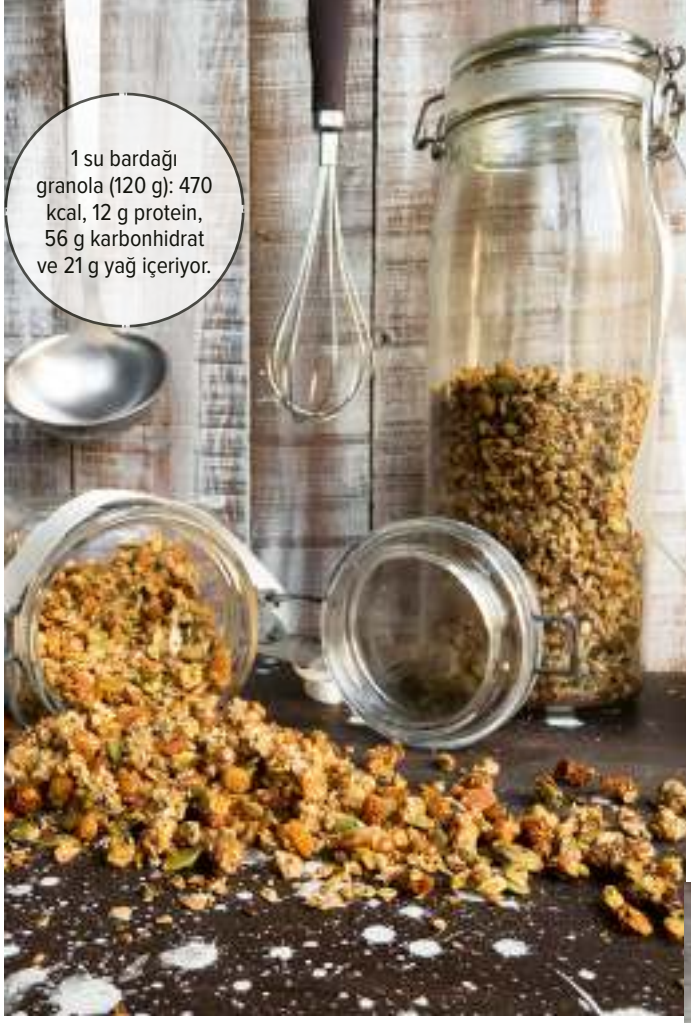
ISLAK KARIŞIM
- **50 g Hindistan cevizi yağı**
- **1/3 su bardağı agave veya bal**
- **3 tepeleme yemek kaşığı kakao**

1 Kuru malzemeleri geniş bir kasede karıştırın. Hindistan cevizi yağını eritip agave ve kakaoyla karıştırın. Islak karışımı kuru malzemelerle ekleyip, bütün malzemeler ıslanıncaya dek iyice karıştırın. Pişirme kağıdı serili iki tepsiye karışımı bastırmadan, serpiştirerek yayın. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında, pişirme süresinin yarısında granolayı hafifçe karıştırıp tepsilerin yerlerini değiştirerek 25-30 dakika pişirin.

2 Oda sıcaklığında tamamıyla soğuyunca, hava almayan kaplarda muhafaza edin. Bal yüksek ısıda besin değerini kaybettiği için bu tarifi bal ile yaparsanız, düşük dercelerde kurutucu fırında da hazırlayabilirsiniz. 45 derece ısıda, yaklaşık 12-14 saat kurutmanız gerekecektir. Kurutucuda yapacaksanız çiğ kakao kullanmanız çok daha sağlıklı olur.



1 su bardağı granola (100 g): 465 kcal, 12 g protein, 56 g karbonhidrat ve 20 g yağ içeriyor.



1 su bardağı granola (120 g): 470 kcal, 12 g protein, 56 g karbonhidrat ve 21 g yağ içeriyor.

Bol kuruyemiş ve çekirdekli, dutlu granola

TOPLAM YAKLAŞIK 800 G

KURU MALZEMELER
- **1.5 su bardağı karışık kuruyemiş**
- **1 su bardağı kabak çekirdeği içi**
- **1 su bardağı kurutulmuş dut**
- **2.5 su bardağı yulaf**
- **4-5 dolu yemek kaşığı Hindistan cevizi tozu**
- **2 yemek kaşığı chia tohumu**
- **2 yemek kaşığı keten tohumu**
- **1-2 tutam tarçın ve muskat**

ISLAK KARIŞIM
- **7-8 yumuşak, çekirdeksiz hurma (3 parmak yüksekliğinde hurmalar kullandım)**
- **1/2 su bardağından 2 parmak fazla su**

1 Hurmalarınız sertse, kaynar suyla ıslatıp yaklaşık yarım saat bekleterek yumuşatın. Tarifte de bu suyu kullanın. Bütün kuru malzemeleri geniş bir kasede karıştırın. Hurma ve suyu az kıvamlı bir püre oluncaya dek mutfak robotunda iyice ezin.
2 Islak karışımı kuru malzemelerle ekleyip, bütün malzemeler ıslanıncaya dek iyice karıştırın. Pişirme kağıdı serili iki tepsiye karışımı bastırmadan, serpiştirerek yayın. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında, pişirme süresinin yarısında granolayı hafifçe karıştırıp tepsilerin yerlerini değiştirerek 25-30 dakika pişirin. Oda sıcaklığında tamamıyla soğuyunca, hava almayan kaplarda muhafaza edin.

Rokalı pesto

1 KÜÇÜK KAVANOZ

- **2 diş sarımsak**
- **200 g roka (Büyük sapları ayıklanmış ve ufak parçalara ayrılmış, 2 küçük demet)**
- **1 su bardağından 1 parmak az, rendelenmiş parmesan peyniri**
- **1/3 su bardağı herhangi bir kuruyemiş ya da çekirdek (Fındık, kabak çekirdeği vb.)**
- **1-2 tutam pul biber**
- **1/2 çay kaşığı tuz**
- **1/2 su bardağı zeytinyağı**

Bütün malzemeleri iyice karışıncaya dek yüksek hızda blender'da karıştırın. Tuzunu kontrol edin ve kavanozlara aktarıp buzdolabında muhafaza edin.

ALAÇATI
HACIMEMİŞ
3A
HOŞGELDİNİZ
DİKKAT
Burada
Doymadan kalkmak
yasak
BAZLAMA KAHVALTI

Gerçek bir anne kahvaltısı

"Amacımız sadece karınları değil, gönülleri de doyurmak"

İstanbul Nişantaşı'ndaki Çeşme Bazlama Kahvaltı, 37 ayrı reçel, 12 çeşit söğüş tabağı, 3 çeşit sıcak ikram, sıcacık bazlamalar ve yine Nurten Anne'nin gizli tarifiyle hazırlanan menemeniyle müşterilerini fazlasıyla mutlu etmeyi başarıyor. Markanın sahibi ve yöneticisi Sinem Tuncer, annesiyle çıktıkları yolun hikayesini ve çok sevilen iki reçetesini Lezzet okurları için paylaştı.

Röportaj: VECİHE SÖZERİ Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA

Merhaba Sinem Hanım... Anneniz Nurten Hanım ile birlikte yolculuğunuz nasıl başladı?

Bugün bir marka olan Çeşme Bazlama Kahvaltı'nın hikayesi 1992 yılına dayanıyor. Çeşme'de babam Yaşar Ahmet Tuncer'in butik otelinin kahvaltı servisi için kurduğu ve Aydın, Atburgazı Köyü'nün en iyi bazlamasını yapan annesinin özel tarifini müşterileriyle buluşturduğu işletmeyi yani Taş Ev'i bir süre sonra annem Nurten'in devralması ve kendi yorumlarını katmasıyla kısa sürede kulaktan kulağa yayılarak meşhur oldu. Ben de lise döneminde öğrenim için gittiğim ve 12 yılımı geçirdiğim Amerika'dan 2011 yılında yurda kesin dönüş yaptım. Özel bir şirkette çalışmaya başladım. Bir süre sonra ailem benim de onlarla beraber çalışmamı istedi. 1992'den bu yana yatırım yapılmayan Taş Ev'e ve çok sevilen kahvaltı servisine yatırım yapılması şartıyla kabul ettim bu tekliflerini ve 2013'te bu meşhur ekibe katıldım.

Ve yolculuğunuz aslında o zaman başladı, İstanbul'a geldiniz, öyle değil mi?

Evet, bu performansı yalnızca yaz aylarında değil, tüm seneye yayılan bir servise dönüştürmek ve İstanbul'a taşımak istedim. Ailem bu noktada manevi olarak destek verebileceklerini, maddi bir çözüm sunamayacaklarını belirttiler. Ben de İstanbul'da da var olabilmek için bir alternatif çözüm arayışına girdim. Bir arkadaşımın Karaköy'deki mekanına "paylaşımlı mekan" önerisiyle gittim. Kabul edilen bu öneri, Çeşme Bazlama Kahvaltı markasının dönüm noktalarından biri olarak sayılıyor aslında. Akşam saatlerinde alkollü bir mekan olan dükkanda, yalnızca günün belirli saatlerinde kahvaltı

“Kahvaltımız bir anne kahvaltısı olduğu için amacımız sadece karınları değil, gönülleri de doyurmak. Her bir kişi sanki evimize gelen misafirmiş gibi ağırlanır, ilgilenilir, sohbetler edilir, doğum günleri kutlanır, ‘Doydun mu?’ diye merak edilir, doymadıysa sorulmadan tabağı doldurulur, doymadan kalkıyorsa kızılır”

servisi verdiğimiz ve bu sebeple de her gün yeniden dekorlarımızı yerleştirdiğimiz yorucu ama keyifli bir çalışma sistemine başladık. Yoğun bir ilgi gördük, kapımızda kuyruklar oluşmaya başladı. Bu esnada kadronun genişletilmesi gerekti, İSMEK ve semt pazarları gibi noktaları dolaşarak, ekibimize katılmak isteyecek ve gözleme yapmayı bilen ev hanımlarına ulaştım. Hem anne kahvaltısının havasını bozmayacak hem de profesyonel bir işletmede çalışarak kendini geliştirecek yepyeni üyelerle Çeşme Bazlama Kahvaltı personelinin sayısı günden güne arttı.

Titizlendiğiniz, özendiğiniz detaylar nelerdi?

2015 yılında başlayan Karaköy günlerinde, annem her hafta otobüsle İzmir’e giderek taze ürünleri İstanbul’a taşıdı, kahvaltı sofralarına kendi yemeyeceğimiz hiçbir şeyi koymadık. Karaköy’e sığamayan markamız için kendine ait bir mekan arayışına girdik. 2016 yılı başında Nişantaşı’ndaki mekan arayışımız esnasında yine bir dükkanı paylaşımlı olarak kullanma imkanı bulduk. Karaköy’den farklı olarak bu kez haftanın belirli günlerinde o mekanda sabit kalma fırsatı yakaladık. Perşembe, cuma ve cumartesi günleri, Çeşme Bazlama Kahvaltı artık Nişantaşı’nda misafir ağırlamaya başladı. Kısa süre sonra da mekan tamamen bizim oldu. 2018 yılı eylül ayında Nişantaşı’nda ikinci şubemizi, 2019 yılının ocak ayında ise üçüncü şubemizi açtık. Çeşme Bazlama Kahvaltı bugün Çeşme Ayayorgi ve Alaçatı Port’ta sezonluk açık bulunan iki mekanın yanı sıra Nişantaşı’nda 12 ay açık 3 şubeyle hizmet veriyor.

İstanbul’un kafesi en çok olan semtlerinden birinde fark edilmeyi nasıl başardınız?

Bizim fark edilişimiz Nişantaşı’ndaki kendimize ait şubelerimizden çok daha önce oldu aslında, oraya şöhretimizle beraber taşınmış olduk. Çeşme Bazlama Kahvaltı markasının sırrı hem bu anne kahvaltısı havasını bozmamasında hem de sunduğu ürünlerin tazeliği ve lezzetinden ödün vermemesinde saklı. Bizi kahvaltı servisi yapan diğer mekanlardan ayıran en belirgin özelliğimiz; konseptimiz ve verdiğimiz hissiyat. Markamızın kendine has bir konsepti ve her noktada sunduğu özel bir

atmosferi var ve her ikisinin de mucidi biziz. Kahvaltımız bir anne kahvaltısı olduğu için amacımız sadece karınları değil, gönülleri de doyurmak. Her bir kişi sanki evimize gelen misafirmiş gibi ağırlanır, ilgilenilir, sohbetler edilir, doğum günleri kutlanır, "Doydun mu?" diye merak edilir, doymadıysa sorulmadan tabağı doldurulur, doymadan kalkıyorsa kızılır, kapıya kadar eşlik edilir, gitmeden misafir ve ekip hatıra fotoğrafı çeker, hatta bazen misafir gitti diye arkasında ekip hüzünlü şarkılar söyler... Menümüz misafirlerimizin talepleriyle şekillendi ve her geçen gün yine misafirlerimizin taleplerini dinleyerek daha kusursuz hale getirmek üzere çalışıyoruz.

Sloganınız "Doymadan kalkmak yasak!" Peki ya lezzette de bu kadar iddialı mısınız? Ne vaat ediyorsunuz?

Kendimize has konseptimizin tek bir tarifi yok çünkü tüm bileşenlerinin ayrı birer sebebi var. Öncelikle fiyat politikamız kapsamında tüm şubelerde kişi başı olarak belirlediğimiz tek bir ücret alıyoruz. Bu kişi başı fiyat kapsamında zengin bir menü sunuyoruz. Gerçek bir anne kahvaltısı geliyor sofranıza, zaten Nurten Anne de sürekli bulunduğu şubede servisi kontrol ediyor, akıştan gözünü ayırmıyor. Temelde açık büfeyi misafirlerimizin ayağına getirmeyi hedefliyoruz. 37 çeşit reçelimiz var. Bunları servis eden ayrı bir arkadaşımız oluyor her şubede. Reçellerden istediklerinizin hepsini deneyebiliyorsunuz. Sofralarımızda 12 çeşitten oluşan söğüş tabağı, 3 çeşit sıcak ikram, markamıza adını veren sıcacık bazlamalar ve 3 çeşit gözleme servis ediliyor. En az 5 çeşitlik peynir tabağı, zeytin, kuruyemiş, meyve, bal-kaymak, tahin-pekmez, Nurten Anne'nin mevsime göre önerdiği ve kendi tarifi olan mezeler de menümüze dahil. Ayrıca pişilerimizin

yanında özel hazırlanmış kasap sucuk ikramımız ve tarifi bize has menemenimiz mevcut. Sınırsız ikram ettiğimiz çayımız da altı çeşitten oluşan özel bir Rize harmanıyla demleniyor. Konseptimizin bir başka önemli özelliği de "isteyin getirelim" uygulamamız. Sofralarımızda en çok neyi sevdiyseniz, doymadan kalkmayın diye siz istedikçe yenisini getiriyoruz, bu yüzden de mottomuz "Doymadan kalkmak yasak!"

ÜÇ DEĞERİMİZ VAR; TEMİZLİK, DOĞALLIK VE ÖZEN

Türk insanını evin dışında kahvaltı yapmaya ikna etmek çok zordur. En iyi peyniri, en taze çayı isteriz. Servisiniz ve mutfağınızla ekibiniz kaç kişi? Özellikle dikkat ettiğiniz konular neler?

Tüm şubelerimizde görev yapan 150 kişiyi aşkın kadromuzla büyük bir aileye dönüştük. Yüksek tempomuzun yanı sıra şubelerimizde sürekli kendini yenileyen bir akışımız var. Vazgeçilmez üç değerimiz; temizlik, doğallık ve özen. Bir yandan da markamızın insanların yüzünde hoş bir tebessüm bırakan "afacan" bir duruşu var, ondan da asla vazgeçmeyiz. Yani misafirlerimizle afacan bir ilişki kuruyoruz diyebilirim, "Doymadan kalkmak yasak" sloganına uygun bir uygulamamız var mesela, misafirleri girişte ve çıkışta tartıyoruz, bakalım doyacak kadar yemiş mi? Bazen giden misafirin arkasından hüzünlü şarkılar söylüyoruz, doğum günlerinde onlara sürprizler yapıyoruz. Kendi soframızda yeri olmayan hiçbir şeyi misafirimizin sofrasına koymuyoruz. Çeşme Bazlama Kahvaltı'ya gelenler bu yüzden kendilerini evde gibi hissediyor, sanki bize misafirliğe gelmişler gibi...

Müşterileriniz en çok ne istiyor? En çok rağbet gören kahvaltılıklarınız hangisi?

Her bir kahvaltılığımızın ayrı ayrı seveni var açıkçası çünkü hepsini aynı özen ve dikkatle hazırlıyoruz. Gerçek bir anne kahvaltısı geliyor sofranıza, zaten annem de sürekli bulunduğu şubede servisi kontrol ediyor, akıştan gözünü ayırmıyor. Reçel çeşitliliğimiz çok dikkat çekiyor diyebilirim. Zaten herkes hepsinden tatsın diye servisimizi de bu şekilde düzenledik, beğendiğinizin devamını isteyebiliyorsunuz. Pişilerimiz, gözlemelerimiz ve tabii ki bazlamamız da çok talep alıyor. Bunun dışında Nurten Anne'nin özel tarifeyle hazırlanan menemen ve 3 peynirli patlıcan da çok beğeniler

lezzetlerimiz arasında yer alıyor.

Sizce bir kahvaltı sofrasının demirbaşları nelerdir?

Biz Egeli bir aile olarak kahvaltının yalnızca bir öğün değil, başlı başına bir kültür olduğuna inanıyor ve böyle yaşıyoruz. Bu sebeple standart bir kalıp değil, anne eli değmiş pek çok lezzetin farklı dokunuşlar kattığı bir sunumla misafirlerimizi ağırlıyoruz. Yani aslında sofranın kendisi demirbaş bizim için.

Hangi günler ve saatlerde hizmet veriyorsunuz?

Nişantaşı'ndaki üç şubemiz de sabah 9.00'dan akşamüstü 17.00'ye dek, yaz-kış her gün açık. Çeşme'deki şubelerimiz yaz sezonunda açık oluyor, oranın sezonu bitince biz de kapatıyoruz ve İstanbul'daki yoğunluğa odaklanıyoruz.

İstanbul'un başka semtlerine şube açmayı düşünüyor musunuz?

İlk açılan Çeşme Ayayorgi Şube, her yıl yaz aylarında 120 kişilik kapasitesiyle hizmet veriyor. Nişantaşı'nda da üç şubemiz var. Bu yıl haziran ayında ise Alaçatı Port'ta beşinci şubemizi faaliyete açtık. Şu anda bu beş nokta haricinde başka şubemiz yok. Önümüzdeki bir yıl içinde iki yeni şube daha açmayı planlıyoruz, planlarımız netleştiği zaman açıklayacağız.

Hedefiniz nedir? Kahvaltı dışına çıkmayı düşünüyor musunuz? Ya da başka hayalleriniz var mı?

Çeşme Bazlama Kahvaltı markasını şekillendiren temel değer, anne kahvaltısı. Ve Çeşme Bazlama Kahvaltı ailesinin en iyi bildiği iş de doymadan kalkmanın yasak olduğu kahvaltı sofraları. Bu yüzden en iyi bildiğimiz işi, adımızın hakkını vererek sürdürmeyi hedefliyoruz. Öte yandan, kahvaltı konseptiyle hazırladığımız farklı uygulamaları uygun zamanlarda hayata geçirerek fark yaratıyoruz. Örneğin; geçtiğimiz Ramazan ayında sahur saatlerinde de kahvaltı servis ettik. Bu gibi sürprizlerle misafirlerimizi şaşırtmaya, sevindirmeye devam edeceğiz. Uzun vadeli hedefimiz de, şubelerimizi ziyaret eden yabancı misafirlerimizin, kendi ülkelerinde de ÇBK markası çatısı altında sofralarımızdaki lezzetlere erişebilmeleri.

Kadın girişimcilere önerileriniz neler olur?

Anadolu'da çok hünerli el var, çok güzel tarifler, sofra kültürleri var. Genç girişimcilerin de bu değerlerin ölmemesi için çalışmasını, kendilerine yakın hissettikleri kültürel değerleri kendi yetenekleriyle harmanlaması ve kaybolmalarına izin vermemesini diliyorum. Girişimcilik için kendine güvenmek en önemli şart, kendini mutlu edecek yolu seçmek, o yolda yürürken de kendine güvenmek gerek. Biz annemle bugüne cesaretimizle geldik. Kadın işletmeci olmak zor ama cesur olan kazanıyor, bunu da beraber yaşayarak gördük.

3 peynirli zerdeçallı patlıcan mezesi

1 KG İÇİN

- **750 g ezilmiş İzmir tulum ve Ezine beyaz peynir**
- **250 g süzme yoğurt**
- **2 adet köy patlıcanı**
- **4 ya da 5 adet sivri biber**
- **3 ya da 4 adet orta boy salatalık**
- **1 çay bardağı zeytinyağı**
- **1 demet nane**
- **1 çay kaşığı zerdeçal**

Patlıcanları közleyip soyun, suları süzüldükten sonra bir kaba koyun. İnce ince doğradığınız sivri biberleri ve salatalıkları ekleyin. Peyniri ve süzme yoğurdu da ekleyip hepsini karıştırın. 1 çay kaşığı zerdeçalla süsleyin, sunuma hazırdır.

PÜF NOKTASI

Sunarken kararmaması için mezeyi kıyılmış taze nane ve hafif zeytinyağıyla son kez karıştırmak gerekir.

Itırlı limon reçeli

1 KG İÇİN

- **Çeşme limonlarından 2 ya da 3 tane**
- **Tercihe göre en az 500, en fazla 600 g toz şeker**
- **3-5 yaprak ıtır çiçeği**

1 Limonları soyun, kabuklarını ince ince dilimleyerek bir kenara ayırın. Ayrılan kabukları 1 gece soğuk suda bekletin. Ertesi gün 5 dakika suda kaynatıp kabukları yıkayın. Bu işlemi 2-3 kez tekrar edin ki, kabukların asidi çıksın. Kaynatma işlemlerinin ardından sularını sıkın. Kabuksuz kalan limonları tencerede kaynatıp, süzgeçten geçirerek posasını atın. Limon suyunu, su ile incelterek şerbete dönüştürün.

2 Limon kabuklarını, şerbete dönen suyu ve toz şekeri karıştırın. Üzerine pembe renkli ıtır çiçeklerini incecik kıyarak ekleyin ve karışımı kaynatın. Limon kabukları şeffaflaşınca altını kapatıp, henüz sıcakken kavanozlara alın. Kavanozları ters çevirerek saklayın.

PÜF NOKTASI

Çeşme limonunun diğer limonlardan farkı; içinin portakal gibi, kalın kabuklu ve büyük olmasıdır. Ekşi olmayan bu limon çeşidinin kendine has bir kokusu vardır.

Desenli, renkli, mat... Her biri ayrı şık bu bardakları, tüm davetlerinizin konseptine göre kombinleyebilir, göz dolduran sofralar hazırlayabilirsiniz.

TARZINIZI KONUŞTURUN

1 AYAKLI MEŞRUBAT BARDAĞI, ₺34, **PORLAND**. **2** FÜME KADEH, ₺18.99. **MUDO CONCEPT**. **3** SU BARDAĞI, ₺29, **PORLAND**. **4** PASTEL BARDAK, ₺11.99, **MUDO CONCEPT**. **5** ÇİZGİLİ KADEH, ₺22.90, **ZARA HOME**. **6** KADEH, ₺22, **PORLAND**. **7** ZİKZAK DESENLİ BARDAK, ₺22.95, **ZARA HOME.** **8** KADEH, ₺34.5, **PORLAND.**

Styling: BÜŞRA SARI TINAZTEPE
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA

KIRMIZI CAZİBE NAR

Nar mevsiminin gelmesiyle birlikte market ve pazar tezgahları bu güzel meyveyle renklendi. Dünyanın en sağlıklı meyvesi olarak bilinen nar ile harikalar yaratmaya hazır olun.

Tarifler: İNCİ BAK
Yapım: HÜLYA ÇAKIR
Yapım asistanı: FEHİRE MISIRLI
Styling ve fotoğraflar: İLKAY ÖZTÜRK
Servis tabakları ve aksesuarlar: TURUNCU İÇERİK ATÖLYESİ

Nar soslu hindi but

2 KİŞİLİK

- **2 adet hindi but**
- **1/2 çay bardağı soya sosu**
- **2 su bardağı nar suyu**
- **1/2 çay bardağı un**
- **10 adet kuru kayısı (Önceden suda bekletilmiş)**
- **10 adet kuru erik (Önceden suda bekletilmiş)**
- **Tuz**
- **Taze çekilmiş karabiber**
- **1 dal taze kekik**

NAR SOSU İÇİN
- **1 su bardağı nar suyu**
- **2 su bardağı su**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1 yemek kaşığı nişasta**
- **1-2 tutam tuz**

1 Hindi butlarını çukur bir kaba alın. Yarım çay bardağı soya sosu ile 2 su bardağı nar suyunu karıştırıp hindi etlerinin üzerlerine dökün. Bu sosun içinde bir gün boyunca buzdolabında marine ederek bekletin.
2 Hindi etlerini narlı ve soya soslu sosta dinlendirdikten sonra suyunu süzün ve her tarafını una bulayın. Una buladığınız hindi etlerini büyük bir pişirme torbasına aktarın. Marine ettiğiniz sudan 1 çay bardağı kadarını, suda beklettiğiniz kuru meyveleri ve taze kekik yapraklarını ilave edin. Poşetin ağzını sıkıca kapatıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerinde birkaç yerinde kürdanla delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 2 saat pişirin.
3 Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için tereyağını eritip unu kavurun. Azar azar sıcak su ve nar suyu karışımından ekleyip sos kıvamına gelene dek kaynatın. En son tuzu ilave edip tatlandırın. Pişen hindiyi servis tabağına alın. Üzerine nar sosunu gezdirip servis yapın.

Vücuttaki iltihaplanmayı azaltan nar aynı zamanda, sindirim hastalıklarının gelişmesine engel olur.

Nar şurubu

2-4 KİŞİLİK

- **1 kg ayıklanmış nar**
- **2 adet karanfil**
- **1 adet kabuk tarçın**
- **400 g toz şeker**
- **3 lt su**
- **1 çay kaşığı limon tuzu**

1 Nar tanelerini sıkarak nar suyu elde edin. Tencereye suyu ve şekeri aktarıp kaynamaya bırakın. Su kaynayınca nar suyunu ve limon tuzunu ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak 5-6 dakika daha kaynattıktan sonra karanfil taneleri ile kabuk tarçını ilave edin.

2 Tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde kaynattığınız nar suyunu 1 gün boyunca buzdolabında muhafaza edin. Buzdolabında beklettikten sonra suyunu süzün. Damak tadınıza göre içine soğuk su ve buz parçaları ekleyip servis yapabilirsiniz.

1 bardak nar suyu günlük C vitamini ihtiyacının yüzde 40'ını karşılamaktadır.

Canlı kırmızı tonlarını polifenollerden alan nar, antioksidan bakımından oldukça güçlüdür.

SUNUM ÖNERİSİ
Lavaş ekmeğinden ev yapımı cips veya kurutulmuş simit dilimleri ile servis edebilirsiniz.

Nar topundan peynir mezesi

4 KİŞİLİK

- **200 g krem beyaz peynir**
- **125 g süzme beyaz peynir**
- **100 g tatlı lor peyniri**
- **2 dal Frenk soğanı (Çok ince kıyılmış)**
- **1 çay kaşığı kırmızı pul biber**
- **1 çay kaşığı çörek otu**
- **1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu**
- **1 çay bardağı badem (Bıçakla ince kıyılmış ve tavada kavrulmuş)**
- **1 büyük kase ayıklanmış nar (2-3 nar kadar)**

1 Peynirleri mutfak robotuna alıp püre haline getirin. İnce kıyılmış Frenk soğanını, pul biberi, çörek otunu, rendelenmiş limon kabuğunu ve bıçakla kıyıp tavada kavurduğunuz bademleri ilave edin. Spatula ile karıştırın. Karışımdan mandalina büyüklüğünde toplar elde edin ve ayıklanmış nar taneleri ile kaplayın.
2 Lavaştan üçgen parçalar halinde kesip fırında kızarttığınız ev yapımı cipslerle veya fırında kurutulmuş simit dilimleriyle birlikte servis yapın.

Maş fasulyeli ve narlı salata

2-4 KİŞİLİK

- **1 su bardağı maş fasulyesi (Diri haşlanmış)**
- **1/2 demet maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet dereotu (İnce kıyılmış)**
- **3-4 dal yeşil soğan (İnce doğranmış)**
- **1 adet kapya biber (Közlenmiş ve ince doğranmış)**
- **1 su bardağı tatlı lor peyniri**
- **1 su bardağı nar taneleri**

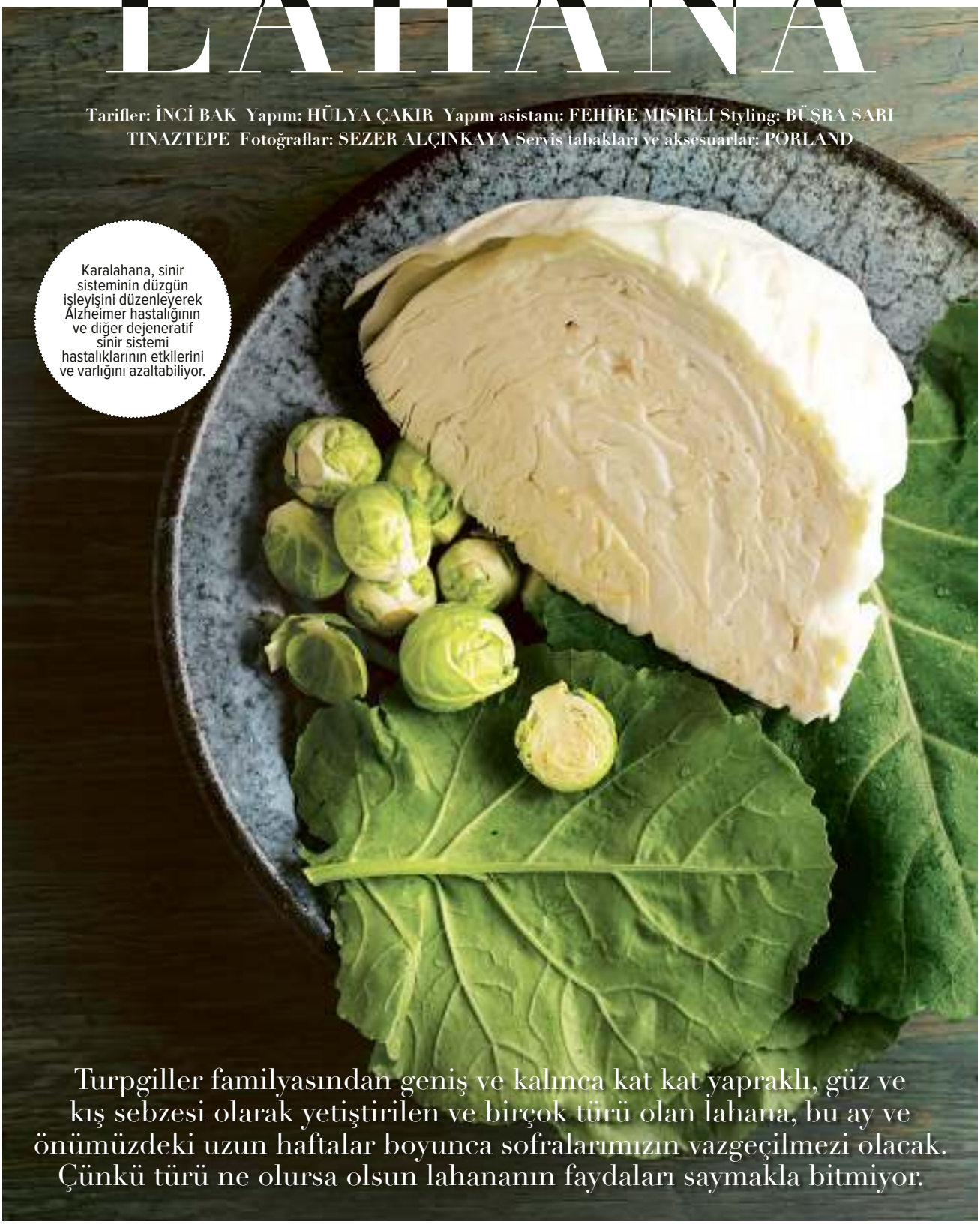
SOSU İÇİN
- **2 yemek kaşığı nar ekşisi**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **4-5 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz, kimyon**

Sosu için tüm malzemeyi küçük bir kavanoza aktarıp çalkalayın. Nar taneleri ve lor peyniri dışındaki tüm salata malzemesini bir kapta harmanlayın. Sos ile harmanladığınız malzemeyi bir araya getirip büyük bir servis tabağına aktarın. Üzerine önce lor peynirini, sonra da bolca nar tanelerini serpin ve bekletmeden servis yapın.

Şifa deposu

LAHANA

Tarifler: İNCİ BAK Yapım: HÜLYA ÇAKIR Yapım asistanı: FEHİRE MISIRLI Styling: BÜŞRA SARI TINAZTEPE Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA Servis tabakları ve aksesuarlar: PORLAND



Karalahana, sinir sisteminin düzgün işleyişini düzenleyerek Alzheimer hastalığının ve diğer dejeneratif sinir sistemi hastalıklarının etkilerini ve varlığını azaltabiliyor.

Turpgiller familyasından geniş ve kalınca kat kat yapraklı, güz ve kış sebzesi olarak yetiştirilen ve birçok türü olan lahana, bu ay ve önümüzdeki uzun haftalar boyunca sofralarımızın vazgeçilmezi olacak. Çünkü türü ne olursa olsun lahananın faydaları saymakla bitmiyor.

Brüksel lahanalı köfte kebap

4 KİŞİLİK

- **500 g köftelik kıyma**
- **Tuz, karabiber, kimyon**
- **5-6 dal maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **25-30 adet Brüksel lahanası**
- **1 çay bardağı sıvı yağ**
- **7-8 diş sarımsak**
- **2 yemek kaşığı limon suyu**

SOSU İÇİN
- **1 su bardağı su**
- **1 çay bardağı nar ekşisi**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **1 tatlı kaşığı domates salçası**

1 Kıymayı derin bir kaba alın. Tuzu, karabiberi, kimyonu ve çok ince kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun.
2 Brüksel lahanalarını tamamen birbirinden kopmayacak şekilde ikiye kesin. 2 yemek kaşığı limon suyu ilave edilmiş suda 15 dakika kadar bekletin.
3 Köfte harcından küçük yassı köfteler hazırlayıp lahanaların arasına sığacak şekilde yerleştirin. Köfteli lahanaları küçük yuvarlak bir tepsiye dizin. Üzerlerine sıvı yağ gezdirip biraz tuz serpin. Kabuğunu soyduğunuz sarımsakları da gelişigüzel serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika pişirin.
4 Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için suyu, nar ekşisini, tuzu ve domates salçasını karıştırın. Fırında pişen lahanaları 20 dakika olduğunda fırından çıkartın ve hazırladığınız sosu üzerine dökün. Tekrar sıcak fırına verin ve 10 dakika daha pişirdikten sonra fırından alıp sıcak servis yapın.

Pirzolalı karalahana sarması

4 KİŞİLİK

- **10-12 yaprak karalahana**
- **12 adet kuzu pirzola**
- **3 yemek kaşığı sıvı yağ**
- **2 dal pırasa (İnce doğranmış)**
- **1 adet büyük boy soğan (İnce doğranmış)**
- **1 kase yeşillik karışımı (Maydanoz, dereotu, nane)**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **5-6 diş sarımsak**
- **3 adet orta boy patates**
- **Tuz, karabiber**

1 Sıvı yağı tavada ısıtıp ince kıyılmış soğanı ve pırasayı yumuşayana kadar kavurun. İnce doğranmış sarımsakları ekleyip biraz daha kavurun. En son kıyılmış yeşillikleri, tuzu ve baharatını ilave edip tatlandırın. Soğumaya bırakın.
2 Karalahanaları kaynar suda birkaç dakika haşlayıp suyun içinden çıkartıp süzün.
3 Patateslerin kabuğunu soyun. Çok ince dilimleyip tencerenin dibine dizin. Pirzolaları tuzlayıp karabiber serpin.
4 Karalahana yapraklarını tezgahın üzerine serin. Kalın damarlı kesimlerini bıçağın sırtı ile bastırarak düzleştirin veya kesip atın. Pirzolalardan bir tanesini, kemik kısmı dışarıda kalacak şekilde yaprağın üzerine yerleştirin. Üzerine iç malzemeden paylaştırın.
5 İç malzeme ile zenginleştirdiğiniz pirzolayı güzelce karalahanaya sarın. Patateslerin üzerine yerleştirin. Malzeme bitene dek aynı şekilde pirzolaları tamamlayın. Sarmalar bitince üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Tereyağından küçük parçalar kesip pirzolaların üzerine dağıtın. Üzerini bir kapakla kapatıp orta ateşte 30 dakika pişirin.

Antrikotlu Brüksel lahanası dizmesi

8-10 KİŞİLİK

- **1 kg antrikot (Kalın dilimlenmiş)**
- **5 adet kapya biber**
- **1 kg Brüksel lahanası**
- **20 adet çeri domates**
- **1 dal taze kekik**
- **2-3 dal taze reyhan**
- **2-3 dal taze fesleğen**
- **2-3 diş sarımsak**
- **1 çay bardağı zeytinyağı**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **Tuz, karabiber**

1 Biberleri közleyip kabuklarını soyun.
2 Tereyağını küçük bir tencerede eritin. Domateslerin yarısını, 2 diş sarımsağı ekleyip soteleyin. Közlenmiş biberleri, irice doğranmış taze otların yarısını (Kalan yarısını üzerine sos olarak kullanacağız) ilave edin. 5 dakika pişirip ocaktan alın. Tuzu ekleyip tatlandırdıktan sonra el blender'i ile pürüzsüz bir sos kıvamında ezin.
3 Antrikotları birkaç tatlı kaşığı zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın. Etleri ısıya dayanıklı geniş bir tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız biberli sosu dökün. Kalan domatesleri ve ikiye kestiğiniz Brüksel lahanalarını özenle dizin.
4 Üzeri için otlu zeytinyağı hazırlayın. Bunun için kalan zeytinyağını, otları, sarımsakları blender ile ezin. Hazırladığınız sosu sebzelerin üzerine dökün. Tepsinin üzerini su ile ıslatıp elinizle sıktığınız yağlı kağıt ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 2 saat kadar pişirin.

Kaburgalı ve sumaklı karalahana sarması

4-6 KİŞİLİK

- **2 demet karalahana**
- **400 g orta yağlı kıyma**
- **1.5 çay bardağı pirinç**
- **1 adet orta boy soğan (Rendelenmiş)**
- **Tuz**
- **1'er çay kaşığı karabiber, kimyon, kuru nane, kuru reyhan**
- **1 tatlı kaşığı biber salçası**
- **1 tatlı kaşığı domates salçası**
- **500 g kuzu kaburga**

SOSU İÇİN

- **Sıcak su (Tencerenin boyutuna göre değişebilir)**
- **1 tatlı kaşığı biber salçası**
- **2 yemek kaşığı sıvı yağ**
- **1 yemek kaşığı sumak (1 çay bardağı sıcak suda bekletin)**

1 Lahana yapraklarını yıkayın ve kaynar suyun içine daldırıp 3-4 dakika haşladıktan sonra suyunu süzün.
2 İç malzemesi için kıymayı derin bir kaba alın. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci, rendelenmiş soğanı, tuzu, salçaları ve baharatı ekleyip iyice yoğurun.
3 Lahana yapraklarını tezgahın üzerine alın, damarlı kısımları keserek avuç içi büyüklüğü kadar parçalar elde edin. Her parçanın kenarına elinizle bir parmak uzunluğunda sıktığınız harçtan yerleştirip sarın.
4 Bu arada kaburgalar için sarmayı yapacağınız tencereyi iyice ısıtın. Kaburgaları üçer dakika kadar her iki tarafını kızartıp ocaktan alın. Sarmaları kaburgaların üzerine bitişik bir şekilde dizin.
5 Sosu için biber salçasını, sıcak suda beklettiğiniz sumağı, sarmaların üzerini örtecek şekilde sıcak suyu ve sıvı yağı karıştırın. Hazırladığınız sosu sarmaların üzerine dökün ve düz bir tabakla kapatıp orta ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi iyice kısarak 30 dakika daha pişirin.

Kükürt içeriği sayesinde egzama, sedef gibi cilt hastalıklarında iyileşme sürecine fayda sağlayan beyaz lahana, akne tedavisine destek oluyor, akne oluşumunu engelliyor.

Beyaz lahanalı soğan çorbası

4 KİŞİLİK

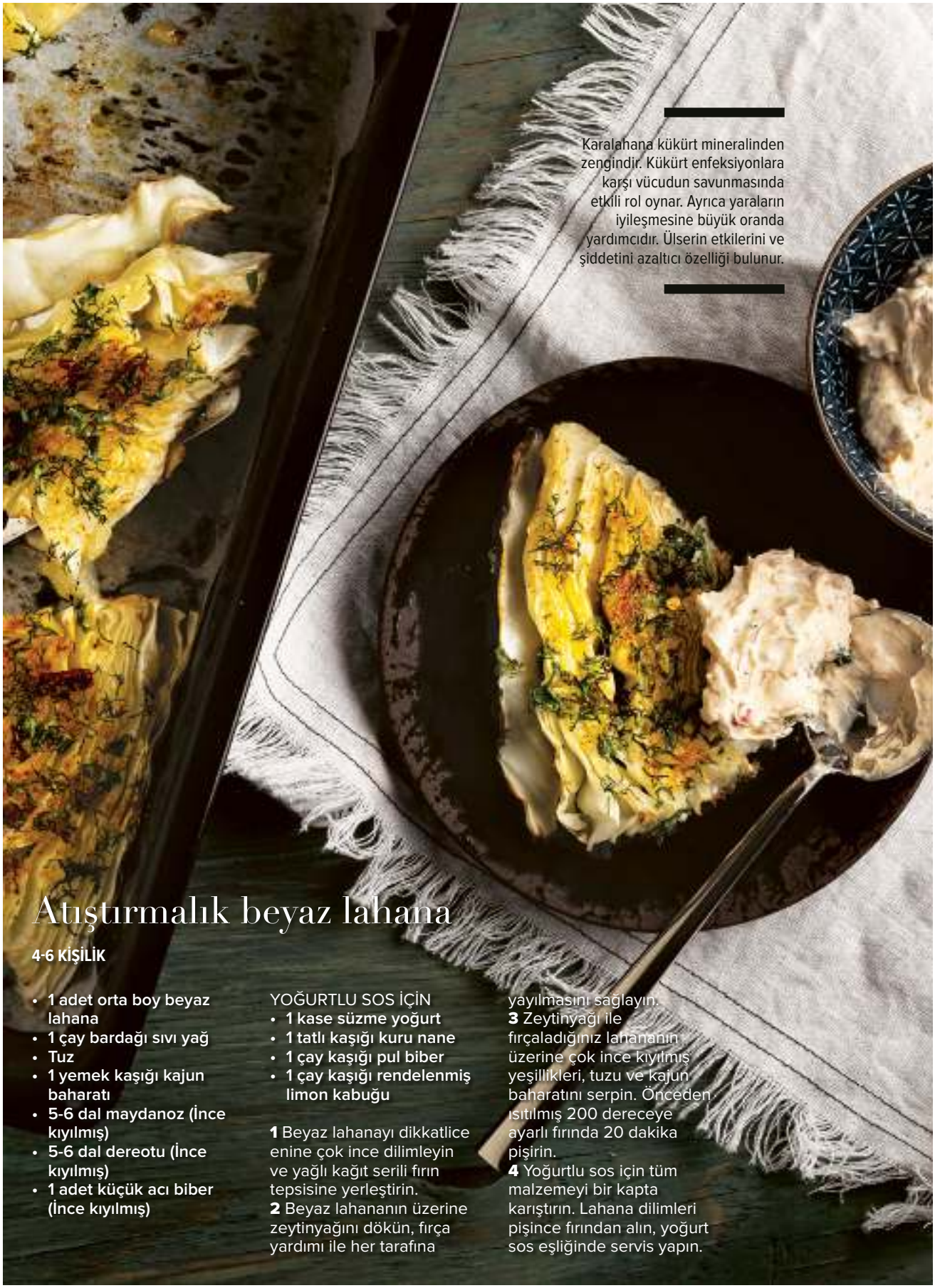
- **500 g beyaz lahana**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 adet büyük boy soğan (Piyazlık doğranmış)**
- **1 diş sarımsak (Küçük doğranmış)**
- **1 çay kaşığı esmer toz şeker**
- **1 çay kaşığı kekik**
- **1 yemek kaşığı un**
- **1 çorba kaşığı sirke**
- **4 su bardağı tavuk suyu**
- **2 su bardağı içme suyu**
- **1 kahve fincanı krema**

ÜZERİ İÇİN

- **Dilimlenmiş ekmek**
- **50 g rendelenmiş eski kaşar peyniri**
-

1 Lahanayı çok ince kıyıp 1 tatlı kaşığı kadar tuzla birlikte iyice ovup suyunu sıkın.
2 Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğanları ekleyin, yumuşayıp rengi koyulaşana kadar 5 dakika kavurun. Lahanayı ilave edin, 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin. Sarımsakları, esmer toz şekeri ve kekiği ilave edip 10 dakika daha kavurun. Tuz ve un ekleyin. Sirkeyi, içme suyunu ve tavuk suyunu ilave edip kaynamasını bekleyin.
3 Kaynadıktan sonra kısık ateşte yarım saat daha pişirmeye devam edin. En son kremayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın.
4 Çorbayı ısıya dayanıklı kaplara paylaştırın. Üzerine dilimlenmiş ekmekleri yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, peynirler eriyinceye kadar ısıtın.

İçeriğindeki vitaminler ve minerallerle çok faydalı bir kış sebzesi olan lahana, gözleri, cildi, kalbi koruyor, turşusuyla da müthiş bir probiyotik kaynağı oluyor.



Karalahana kükürt mineralinden zengindir. Kükürt enfeksiyonlara karşı vücudun savunmasında etkili rol oynar. Ayrıca yaraların iyileşmesine büyük oranda yardımcıdır. Ülserin etkilerini ve şiddetini azaltıcı özelliği bulunur.

Atıştırmalık beyaz lahana

4-6 KİŞİLİK

- **1 adet orta boy beyaz lahana**
- **1 çay bardağı sıvı yağ**
- **Tuz**
- **1 yemek kaşığı kajun baharatı**
- **5-6 dal maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **5-6 dal dereotu (İnce kıyılmış)**
- **1 adet küçük acı biber (İnce kıyılmış)**

YOĞURTLU SOS İÇİN

- **1 kase süzme yoğurt**
- **1 tatlı kaşığı kuru nane**
- **1 çay kaşığı pul biber**
- **1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu**

1 Beyaz lahanayı dikkatlice enine çok ince dilimleyin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
2 Beyaz lahananın üzerine zeytinyağını dökün, fırça yardımı ile her tarafına yayılmasını sağlayın.
3 Zeytinyağı ile fırçaladığınız lahananın üzerine çok ince kıyılmış yeşillikleri, tuzu ve kajun baharatını serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.
4 Yoğurtlu sos için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Lahana dilimleri pişince fırından alın, yoğurt sos eşliğinde servis yapın.

Yapım ve styling:
Lezzet MutfakStudio
Fotoğraflar:
SEZER ALÇINKAYA

Ayva ile sofralar taçlanıyor

Üzeri bol kaymaklı kıpkırmızı bir ayva tatlısının adını duymak bile insanın ağzını sulandırıyor. Kendisi ayrı, çekirdeği ve yaprağı ayrı faydalı olan kışın mayhoş meyvesi ayva ile ister Osmanlı Saray Mutfağı'nın en sevilen lezzetlerinden biri olan ayva dolması yapın, isterseniz de farklı tatlılar yaratın. Seçim sizin ama siz siz olun bu şifa deposunu soğuk kış aylarında sofralarınızdan eksik etmeyin.

Nohutlu ayva yemeği

6 KİŞİLİK

- **10 adet arpacık soğan**
- **1 çay bardağı sızma zeytinyağı**
- **2 çay kaşığı zerdeçal**
- **1 adet havuç**
- **1 adet patates**
- **2 adet orta boy ayva**
- **1 adet portakal (Tercihen kan portakalı)**
- **1/2 limonun suyu**
- **1 su bardağı nohut**
- **Tuz**

1 Akşamdan suda ıslatıp beklettiğiniz nohutları zerdeçallı suda yumuşayana kadar haşlayın.
2 Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları boyuna ikiye kesin. Daha sonra yaprak yaprak ayırın.
3 Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp, arpacık soğanları ve dilimlediğiniz havucu kavurun.
4 Küp doğradığınız patatesi de ekleyip 10 dakika daha kavurun.
5 En son yarım ay şeklinde dilimlediğiniz ayvaları, limon suyunu, dilimlenmiş portakalı, 1 su bardağı sıcak suyu, tuzu ve nohudu ekleyin.
6 Birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın, ateşi kısın. 15-20 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Kalan yarım çay bardağı sızma zeytinyağını yemeğin üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın.

Ayva dolması

6 KİŞİLİK

- **6 adet ayva**

İÇ HARCI İÇİN
- **250 g orta yağlı kıyma**
- **1 adet soğan**
- **1 çay bardağı pirinç**
- **1 yemek kaşığı biber salçası**
- **3-4 dal maydanoz**
- **Tuz**
- **Karabiber**
- **Yenibahar**

PİŞİRMEK İÇİN
- **Su**
- **4 yemek kaşığı pekmez**
- **2 yemek kaşığı nar ekşisi**

1 Yıkadığınız ayvaların üst kısımlarını kapak yapmak için kesip bir kenara ayırın. Alt kısımlarından ise tencerede durabilmesi ince birer parça kesin. Bir kabak oyacağı yardımıyla ayvaların iç kısımlarını çıkartın. Ayvaları kararmamaları için su dolu bir kaba alın.
2 İç harcı için, kıyma, yemeklik doğradığınız soğan, pirinç, biber salçası, ince kıydığınız maydanoz, tuz ve baharatları geniş bir kaseye alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun.
3 Ayvaları sudan çıkartın. Suyunu süzüp kurulayın ve hazırladığınız kıymalı harcı ayvaların içine paylaştırın. Üzerlerine ayvaların ayırdığınız üst kısımları ile fazla bastırmadan kapak yapın ve dolmaları tencereye dizin.
4 Tencereye ayvaların yarısından biraz daha yukarı gelecek şekilde su doldurun. Dolmaların üzerine bir kasede karıştırdığınız pekmez ve nar ekşisini gezdirin. Ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Ayvalı baklava

10 KİŞİLİK

- **20 adet hazır baklava yufkası**
- **250 g tereyağı**

İÇ HARCI İÇİN
- **6 adet ayva**
- **2 su bardağı toz şeker**
- **3 karanfil**

ŞERBETİ İÇİN
- **6 su bardağı su**
- **4 su bardağı toz şeker**

1 Şerbeti için su ve toz şekeri geniş bir tencereye alın. Ara ara karıştırarak şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2 İç harcı için, soyup rendelediğiniz ayvaları bir tencereye alın. Toz şeker ve ezdiğiniz karanfili ilave edin. Ayvalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin.
3 Baklava yapacağınız tepsinin tabanını erittiğiniz tereyağı ile yağlayın. 10 baklava yufkasını aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin. 10'uncu yufkanın üzerine ayvalı iç harcından yayın. Kalan baklava yufkalarını da aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin ve ayvalı harcın üzerine yerleştirin. Kalan tereyağını da yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.
4 Baklavayı fırından alın. Baklava sıcakken üzerine soğuyan şerbeti gezdirin. Baklavanın şerbeti iyice çekmesi için 1 saat kadar dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.

Tereyağında pişirilen ayva nefes yolu hastalıklarına iyi gelir.

Karamel soslu ve dondurmalı ayva tatlısı

4-6 KİŞİLİK

- **500 g toz şeker**
- **1/2 lt su**
- **1 ince dilim limon**
- **2 adet ayva**
- **6 milföy hamuru**

KARAMEL SOS İÇİN
- **1 çay bardağı esmer toz şeker**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1 tatlı kaşığı krema**
- **1 tatlı kaşığı su**

ÜZERİ İÇİN
- **300 g vanilyalı dondurma**
- **1 dal taze nane**

1 Toz şeker, su ve limon dilimini bir sos tenceresine alın. Karıştırarak kaynatın. Ayvaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartın. Ortadan ikiye bölün ve kaynayan şekerli suyun içine ekleyip pişirin.
2 Milföy hamurunu bir merdane yardımıyla inceltin. Yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip çatalla delikler açın. Pişen ayvaları ince dilimleyip milföy hamurlarının üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
3 Karameli hazırlamak için esmer toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen eriyip karamelize oluncaya kadar kısık ateşte pişirin. Şeker karamelize olmaya başlayınca tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Ardından su ve kremayı ilave edip hızlıca karıştırın ve ocaktan alın.
4 Pişen ayvaları fırından alıp üzerine karamel sos gezdirin. Üzerlerine birer top vanilyalı dondurma ilave edin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Ayvalı cheesecake

2-4 KİŞİLİK

- **1/2 su bardağı badem içi**
- **1/2 su bardağı fındık içi**
- **1 yemek kaşığı tereyağı**
- **1 adet yumurta**
- **1 çay kaşığı tarçın**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**

İÇ HARCI İÇİN
- **2 adet büyük boy ayva**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **400 g krem peynir**
- **3 adet yumurta**
- **1 paket vanilya**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **1 çay kaşığı tarçın**

ÜZERİ İÇİN
- **1 paket kedidili bisküvisi (200 g)**
- **1 yemek kaşığı granül kahve**
- **1 çay bardağı sıcak su**
- **1 paket labne peyniri**
- **1 yemek kaşığı (Tepeleme) pudra şekeri**
- **Rendelenmiş Hindistan cevizi (Bulamak için)**
- **Kakao (Bulamak için)**

1 Badem ve fındık içini mutfak robotunda toz haline gelene kadar karıştırın.
2 Oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtayı, tarçını ve pudra şekerini ekleyin. Tüm malzemeyi hamur haline gelene dek karıştırın.
3 Hamuru yağlanmış tart kalıbına, elinizle düzelterek yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, 15 dakika pişirin.
4 Ayva püresi için küp şeklinde doğradığınız ayvaları tencereye dizin. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin. Orta ateşte, yumuşayana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin. Ocaktan alın ve püre haline gelene dek blender'da ezip soğumaya bırakın.
5 İç malzemesi için ayva püresini, tereyağını, krem peynirini, yumurtaları, pudra şekerini ve vanilyayı çırpma teliyle karıştırın. Ön pişirmesini yaptığınız tabanın üzerine hazırladığınız ayva püreli karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına yerleştirin. Yarım saat pişirdikten sonra fırından alıp soğumaya bırakın.
6 Bu arada üzeri için kedidili bisküvilerini mutfak robotuna alın. Toz haline gelene dek karıştırın.
7 Ayrı bir kasede sıcak suyun içinde granül kahveyi çözün. Toz haline getirdiğiniz kedidili bisküvisini kahvenin üzerine serpin. İyice karıştırdıktan sonra krem peynirini ve pudra şekerini ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Elde ettiğiniz hamurları ceviz büyüklüğünde top haline getirin. Her topu rendelenmiş Hindistan cevizine veya kakaoya bulayın. Her dilimin üzerine denk gelecek şekilde yerleştirin. 2-3 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

Bal kabağı kışın muhteşem lezzeti

Kışın en lezzetlilerinden olan bal kabağı ile sadece klasik tatlısının yanı sıra farklı tarifler de denemek istiyorsanız haydi mutfağa. Biz denedik çok beğendik şimdi sıra sizde.

Yapım ve styling:
Lezzet MutfakStudio
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA

Bal kabağı topları

20 ADET

HAMURU İÇİN
- **2 su bardağı yulaf ezmesi**
- **1 su bardağı bal kabağı püresi**
- **1/4 su bardağı chia tohumu**
- **1/4 su bardağı bal**
- **1 tatlı kaşığı vanilya esansı**
- **1 çay kaşığı tarçın**
- **1/2 su bardağı damla çikolata**

1 Yulaf ezmesi, bal kabağı püresi, chia tohumu, bal, vanilya esansı ve tarçını geniş bir karıştırma kabına alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Tüm malzeme iyice özdeşleşince damla çikolatayı ekleyin ve çikolataları ezmeden hafif karıştırın.
2 Bir dondurma kaşığı yardımıyla toplar çıkartın ve yağlı kağıt üzerine alın. Bal kabağı toplarını tamamen donuncaya kadar dondurucuda bekletin. Soğuk servis yapın.

Yüksek oranda lif içeren bal kabağı uzun süre tokluk hissi sağlar, kilo vermeye yardımcıdır.

Zencefilli bal kabaklı kek

6 KİŞİLİK

- **1 küçük boy bal kabağı**
- **1 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 yemek kaşığı esmer toz şeker**
- **3 su bardağı un**
- **2 çay kaşığı kabartma tozu**
- **Yarım çay kaşığı karbonat**
- **Yarım çay kaşığı tarçın**
- **Yarım çay kaşığı karanfil**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **1/4 çay kaşığı Hindistan cevizi**
- **3/4 su bardağı tuzsuz tereyağı**
- **1.5 su bardağı toz şeker**
- **3 adet yumurta**
- **3/4 su bardağı krema**
- **1 çay kaşığı vanilya özütü**

ÜZERİ İÇİN
- **1/4 su bardağı esmer toz şeker**
- **1 çay kaşığı tarçın**
- **1/2 su bardağı un**
- **Bir tutam tarçın**
- **Bir tutam Hindistan cevizi**
- **Bir tutam zencefil**
- **Bir tutam tuz**
- **3 yemek kaşığı soğuk tuzsuz tereyağı**

ZENCEFİLLİ KARAMEL SOS İÇİN
- **1 su bardağı yoğunlaştırılmış krema**
- **1.5 yemek kaşığı zencefil kökü**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 su bardağı su**
- **2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı**
- **Bir tutam tuz**

1 Bal kabağının çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde kesip yağlı kağıt üzerine alın. Üzerine zeytinyağı ve esmer toz şeker ilave ederek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuyan kabakları ezerek püre haline getirip bir kenara alın.
2 Geniş bir karıştırma kabında un, kabartma tozu, karbonat, tarçın, karanfil, tuz ve Hindistan cevizini karıştırın. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar mikser yardımıyla çırpmaya devam edin. Kremayı, bal kabağı püresinin 3/4'ünü ve vanilya özütünü de ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpmaya devam edin. Daha sonra unlu karışımla birleştirip bir kenara alın.
3 Üzeri için, esmer toz şeker, un, tarçın, karanfil, Hindistan cevizi, zencefil, tuz ve tereyağını bir kapta karıştırın. Karışımı elinizle crumble kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.
4 Yumurtalı harcın yarısını tabanını unladığınız 20 cm çapında kelepçeli kalıba dökün. Üzerine crumble hamurunun 2/3'ünü dökün. Kalan kek karışımını ekleyip, üzerine kalan crumble hamurunu ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1-1.5 saat pişirin.
5 Zencefilli karamel sosu hazırlamak için krema ve zencefili bir tencereye alarak orta ateşte ısıtın. Ocaktan alın ve yaklaşık 20-30 dakika zencefilin aromasını bırakması için kenarda bekletin. Karışımı ince telli bir süzgeçten geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin.
6 Bir sos tenceresinde toz şeker ve suyu şeker tamamen eriyip karamelize olana kadar kaynatın. Kaynayan karışımı ocaktan alın ve zencefilli kremayı ekleyin. Daha sonra tekrar ocağa alarak tereyağını ilave edin ve kısık ateşte pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırıp ocaktan alın. Pişen kekinizi fırından aldıktan sonra 10 dakika ılınması için bekletin. Üzerine soğuyan zencefilli karamel sosu dökerek servis yapın.

Zencefilli bal kabağı köftesi

6 KİŞİLİK

- **600 g bal kabağı**
- **1 adet soğan**
- **6 yemek kaşığı galeta unu**
- **1 adet yumurta**
- **1 çay kaşığı kabartma tozu**
- **1 çay kaşığı toz zencefil**
- **Tuz**
- **Karabiber**
- **Kimyon**
- **Kırmızı pul biber**

KIZARTMAK İÇİN
- **Ayçiçek yağı**

ÜZERİ İÇİN
- **Taze tarhun**

1 Bal kabağı ve soğanı rendenin iri tarafı ile rendeleyip geniş bir kaseye alın. Galeta unu, yumurta, kabartma tozu, toz zencefil, tuz ve baharatları ilave edip iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayarak top köfteler yapın.
2 Ayçiçek yağını bir tavada ısıtın ve bal kabağı köftelerini kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Yağını çektirdiğiniz köfteleri bir servis tabağına alın. Taze tarhun yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Bal kabaklı ravioli

4 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN
- **150 g irmik**
- **125 g un**
- **1 çay bardağı su**
- **1 tatlı kaşığı tuz**

İÇ HARCI İÇİN
- **2 dilim bal kabağı**
- **2 yemek kaşığı lor peyniri**
- **1 dal taze fesleğen**
- **Tuz**

SOSU İÇİN
- **200 ml krema**
- **1 çay bardağı bal kabağı püresi**
- **2 çay kaşığı zerdeçal**
- **2 yemek kaşığı labne peyniri**

ÜZERİ İÇİN
- **Rendelenmiş parmesan peyniri**
- **Taze fesleğen**

1 İç harcı için bal kabaklarını fırında iyice yumuşayıncaya kadar közleyip bir kaba alın. Lor peyniri ve tuzu ilave edip püre haline gelinceye kadar karıştırın.
2 Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kapta karıştırıp orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahta merdane yardımı ile mantı hamuru kalınlığında açın. Yufkadan 3x3 büyüklüğünde kareler kesin. Her karenin üzerine fırça yardımı ile yumurta akı sürün. Kare hamurların yarısının ortasına lor peynirli bal kabağı püresi yerleştirin. Kalan boş hamurları üzerine kapatın. Kenarlarını iyice bastırın. 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda ravioliler yumuşayana kadar yaklaşık 6-7 dakika haşlayın.
3 Sosu için krema, bal kabağı püresi, zerdeçal ve labne peynirini bir sos tenceresine alarak kaynatın. Haşladığınız ravioliler servis tabağına alın. Üzerine sosunu ekleyin. Rendelenmiş parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

Bal kabağında sebzeli et

4 KİŞİLİK

- **1 orta boy bal kabağı**
- **500 g kuşbaşı kuzu eti**
- **1 su bardağı bezelye**
- **2 orta boy havuç**
- **5 diş sarımsak**
- **5 adet taze patates**
- **10 adet arpacık soğan (Kabuğu soyulmuş)**
- **1 tatlı kaşığı domates salçası**
- **1 tatlı kaşığı biber salçası**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz, karabiber, kekik**
- **1 çay bardağı baldo pirinç (Sıcak suda bekletilmiş)**

1 Bal kabağının içini kenarlarında katman kalacak şekilde oyun. (Bal kabağını tencere gibi kullanacağız). İçini oyduğunuz bal kabağından çıkan parçaları küp şeklinde doğrayın. Havuçları ve patatesleri irice doğrayıp hazırlayın. Salçaları, zeytinyağını, tuzu, kabuğunu soyduğunuz sarımsakları, karabiberi ve kekiği bir kasede karıştırın.
2 Hazırladığınız sosu etlere ilave edin ve iyice karıştırın. Sebzeleri ve yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri de ekleyip tüm malzemeyi harmanlayın. Karışımı, bal kabağının içine aktarın. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyip bir kapakla (Kendi kapağı olabilir) kapatın. Dış yüzeyini yağlı kağıt ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Üzerindeki yağlı kağıdı alıp yarım saat daha pişirin. Fırından alın ve 5-10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

Kabak tatlısı

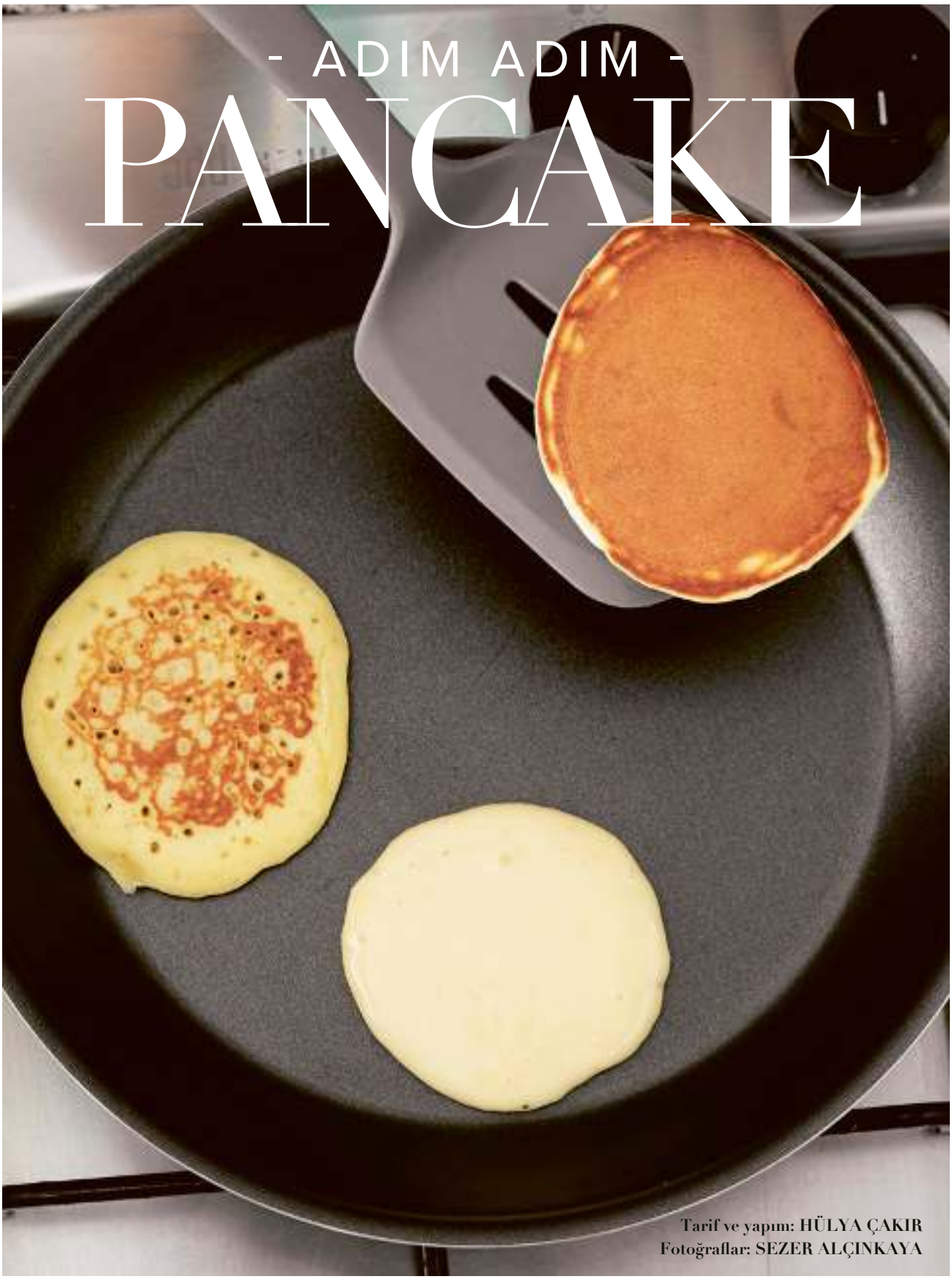
4 KİŞİLİK

- **600 g doğranmış bal kabağı**
- **1.5 su bardağı toz şeker**
- **1 su bardağı su**

ÜZERİ İÇİN
- **1 su bardağı çekilmiş ceviz**
- **200 g kaymak**

Bal kabağını tencereye alın. Üzerine şeker ve suyu ekleyip kabaklar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Kabaklar soğuyunca servis tabağına alıp üzerine ceviz serpin. Kaymakla süsleyip servis yapın.

Sindirim sistemini hızlandırır, kabızlık sorunlarının giderilmesine yardımcı olur.



- ADIM ADIM -

PANCAKE

Tarif ve yapım: HÜLYA ÇAKIR
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA

Bu nefis pancake'leri yapmak için usta olmanıza gerek yok. Bir çırpıcı ve yapışmaz yüzeyli iyi bir tavanız olması yeterli. Malzemeleriniz de hazırsa bu nefis kekleri yapmak sadece 15 dakikanızı alacak. Sonrasında ise ister çikolata kreması, ister bal veya akçaağaç şurubuyla tatlandırıp sevdiğiniz meyvelerle harika sunumlar yapabilirsiniz.

DİP NOT

Pancake yapmada kullandığınız tüm malzemelerin olabildiğince taze olmasına özen göstermelisiniz. Özellikle yumurta ve sütün günlük olması iyi sonuç almanızı sağlar.

PÜF NOKTASI

1 Katı ve sıvı malzemeleri iki ayrı kapta karıştırıp son aşamada bir araya getirmelisiniz. Yumurta sarılarını ve aklarını da ayırarak çırpmalısınız.

2 Malzemeleri homojen bir kıvam alana kadar karıştırmamalısınız.

3 Pancake ve krep, birbirlerinden farklı iki lezzet. Krep hamurunu hazırlarken malzemelerin birbirine tamamen karışıp homojen ve akışkan bir kıvama gelmesi önemliyken, pancake yaparken malzemelerin tamamen birbirine karışmış olması gerekmiyor.

4 Pancake harcını karıştırmak, tüm malzemeleri birbirine harmanlamak için asla mikser kullanmayın. Çünkü mikser hem harcı olması gerektiğinden daha homojen bir yapıya getirecektir hem de pancake'lerin piştikten sonra sert olmasına neden olacaktır. Bunun yerine malzemeleri karıştırırken çırpıcı kullanabilir, hatta sadece bir çataldan yardım alarak karıştırabilirsiniz.

5 Lezzetli pancake'ler yapmak için, pancake harcını hazırladıktan hemen sonra pişirmek gerekir. Aksi halde, başta köpük köpük olup pancake'e puf puf dokusunu kazandıran yumurta akı olmak üzere, pancake hamurunda kullandığınız malzemeler bir bir söner. Hacmini kaybeden ve yapısında değişimler meydana gelen hamur, pancake'lerin yeteri kadar kabarmamasına neden oluyor. Bu nedenle pancake hamurunu hazırlar hazırlamaz pişirmeye başlamalısınız.

6 Tavanıza çok yağ koymamalısınız, tereyağı ya da margarin yerine sıvı yağı tercih etmeli ve çok az sürmelisiniz.

Pancake

4 KİŞİLİK

- **300 g un**
- **3 adet yumurta (Sarısı ve beyazı ayrılmış)**
- **85 g pudra şekeri**
- **85 g eritilmiş tereyağı**
- **375 g kefir (Yoksa yoğurt ve süt karışımı)**
- **1/2 çay kaşığı tuz**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 paket vanilya**

ÜZERİ İÇİN
- **Çilek, muz, yaban mersini**
- **Bal veya akçaağaç şurubu**

1 Kuru malzemeleri bir kapta harmanlayın.
2 Başka bir kapta ise kefir, tereyağı, yumurta sarısını çırpma teli ile karıştırın. Kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyerek çırpma teliyle hafifçe karıştırın.
3 Yumurta beyazını da ayrı bir kapta yine çırpma teliyle hafif köpürene kadar çırpın. Daha sonra çırptığınız unlu karışıma ekleyin ve homojen bir hal alana kadar hafifçe karıştırdıktan sonra 5 dakika dinlendirin.
4 Yapışmaz yüzeyli bir teflon tavayı ısıtın. Küçük bir kepçe yardımıyla hamurdan bir miktar alarak tavaya çok yaymadan dökün. Hamurun yüzeyi göz göz olunca spatula yardımıyla diğer tarafını çevirin. Hamurun tamamı bitene kadar aynı şekilde pişirin.
5 Üzerlerine bal veya akçaağaç şurubu gezdirin ve meyvelerle süsleyip servis yapın.

Tantuni

Tantuni, Mersin yöresine ait enfes bir dürüm ancak bunun için Mersin'e kadar gitmenize gerek yok, artık evinizde de leziz dürümler yapabilirsiniz. Bol kimyon ve bol limon da lezzetine lezzet katar.

LAVAŞ
İnce ve yuvarlak yapılı oluşu, tazeliğini uzun süre koruyabilmesi gibi özelliklerinden dolayı genellikle et yemekleri, çiğ köfte ve kahvaltılarda yöre kültürüne has peynir çeşitleriyle de tüketilen ekmek türüdür.

BİFTEK
İnce kıyılmış dana eti genelde sade kavrularak hazırlansa da, kuyruk yağı eklenerek yapılırsa lezzeti ikiye katlanmış olur.

BAHARAT
İsteğe bağlı olarak acılı-acısız pul biber, kimyon ve sumak kullanabilirsiniz.

Tantuni

6 KİŞİLİK

- **1 kg tantunilik kesilmiş biftek (Çok küçük doğranmış)**
- **250 g kuyruk yağı (Çok küçük doğranmış)**
- **1 çay bardağı sıvı yağ**
- **1 kg soğan**
- **1'er çay kaşığı yenibahar**
- **Kimyon**
- **Pul biber**
- **Karabiber**
- **Tuz**
- **1 demet maydanoz**

SERVİS ÖNERİSİ
- **Lavaş veya minyatür ekmek**

1 Geniş ve derin bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca sıvı yağı dökün, kızınca etleri ekleyin. Eti ve kuyruk yağını suyunu salıp çekene kadar kavurun. Piyazlık doğradığınız soğanları ilave ederek 10 dakika kadar kavurmaya devam edin. Tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırın.
2 Ocaktan almadan önce 1 demet kıyılmış maydanozu serpin. Karıştırıp ocaktan alın. İçi alınmış ekmek arası veya lavaş arasına yerleştirip servis yapın.

Ekstra

Mersin'de sadece et kullanılarak yapılan dürüm biftek, kuyruk yağı ile kavrulup dürüm yapılınca da tantuni adını alıyor.

YILBAŞINA ÖZEL

Beko, farklı rengi ve özel tasarımıyla bulundukları ortama şıklık katan Antrasit Ürün Ailesi'ni, bu yılbaşında dev indirimle tüketicilere sunuyor. Teknolojiyi modern tasarımla birleştiren Beko, dekorasyonun tamamlayıcı rengi olarak öne çıkan antrasit ile mutfaklarınıza taze bir soluk getiriyor.

"Anıl" müzikseverlerle buluştu

Hip hop'tan soul'a, Detroit techno'dan, Chicago house'a farklı müzik türlerinden ilham alan Anıl Kırkyıldız, kendi adını taşıyan ilk albümü "Anıl"ı Audioban etiketiyle dinleyiciye sundu. 7 parçalık albüm, 25 Ekim itibarıyla dijital platformlarda yerini aldı.

Güzelliğin yeni adresi

Kış aylarının geldiği şu günlerde hem geleneksel hem de yeni uygulamalar üzerinden misafirlerine hizmet vermeye devam eden Lady SPA& Güzellik Merkezi, yenilenmek ve daha arınmış bir cilt isteyenler için oluşturduğu profesyonel kadrosu ve sunduğu hizmetlerle kadınlara 'En Değerli Sensin' diyor.

Steakhouse yeniden yorumlanıyor

Dünya mutfaklarının iddialı konseptlerine her yıl yenilerini ekleyen Regnum Carya, popülerliği günden güne artan steakhouse restoranlarına güçlü bir rakip olacak Şevk-Et'in açılışını gerçekleştirdi. Dünyadaki örneklerinde olduğu gibi menüsünde klasik steakhouse lezzetlerine yer veren Şevk-Et, kendi üretimi spesiyal ürünleriyle steakhouse kavramına yeni bir soluk getiriyor.

Yılbaşının en lezzetli kırmızıları bir arada

Türkiye'nin ve dünyanın maden suyu anlayışına yeni bir yorum getiren Avşar Maden Suyu, karadut ve Frenk üzümlü maden suyuyla yılbaşı sofralarındaki yerini alıyor. Özenle hazırlanmış yılbaşı sofralarında lezzeti ve rengiyle fark yaratan karadut ve Frenk üzümlü maden suyu, doğal mineralli içeriğiyle yeni yıla sağlıklı bir giriş yapmanızı sağlıyor.

ŞIK SOFRALARIN TAMAMLAYICISI

Yılbaşı gecesinin en uzun sohbetlerine eşlik edecek yeni yıl yemekleriyle donatılmış yemek masaları şık bir sunumu hak ediyor. Cole & Mason, yeni yılı sevdikleriyle birlikte keyifli bir sofrada karşılamak isteyenlere özel bir ürün sunuyor. Rose gold renginde tuz ve karabiber değirmeni ile sofralar benzersiz bir görünüme kavuşuyor.

HAYATIN YAPI TAŞI

Yaşamın temel yapı taşlarından biri olan peptitler, yüksek teknoloji içeren teknikler ile Dielen Laboratuvarları'nda ayrıştırılarak kollajen peptitler haline getiriliyor ve vücutta hedef noktaya fayda odaklı ulaşması sağlanıyor.

"AŞK SATAR"

"Kocan Kadar Konuş" serisiyle ve filmiyle tanınan yazar ve gazeteci Şebnem Burcuoğlu, son kitabı "Aşk Satar" için düzenlediği davette dostlarıyla buluştu. "Şekerfare", "Çevrimdışı Aşk" ve "Süreya Kuaför Salonu" gibi çok satan kitapların yazarı Burcuoğlu, Frankie İstanbul'da verdiği davette altıncı kitabı "Aşk Satar"ı tanıttı. Mikrofonu eline alıp "Historia de Un Amor" parçasını seslendirerek giriş yapan yazar, sürprizli bir davete imza attı. "Aşk ya sizi satar ya da size satar" sloganıyla Dex Plus'dan çıkan kitap, sabah gözümüzü açar açmaz baktığımız Instagram hikayeleri tadında, keyifli bir geçit töreni sunuyor.

Pınar Altuğ Atacan, Şebnem Burcuoğlu

FOTOĞRAFLARI KONUŞTURAN MAKİNE

Fotoğraf çekmeye ayrı bir tat katan eğlenceli Instax'lara, bir yenisi daha eklendi. Instax Mini LiPlay ile yılbaşı hediyenizle büyük fark yaratacaksınız.

Kahve keyfi daha renkli

Güneşi kovaladığımız soğuk günlerde hem içimizi ısıtan hem de en güzel anlara eşlik eden kahve, Cafissimo mini kahve makinesi ile hemen keyfe dönüşüyor.
Tek dokunuşla mükemmel kahveler hazırlayan Cafissimo mini, 6 renk seçeneği ile hem mutfağınıza hem de hayatınıza renk katıyor.
www.tchibo.com.tr

Yeni yıl ruhu evlerde

Trendleri yansıtan yenilikçi ürünleriyle ev tekstilinin vazgeçilmez markası TAÇ, yaşam alanlarına yeni yılın heyecanını taşımak isteyenlere nevresim takımı sunuyor. Kırmızı, beyaz, gri renklerinin kombinasyonu ve kar tanesi deseni ile tasarlanan TAÇ Snow Shine Yatak Örtülü Nevresim Takımı, yılbaşı temasıyla öne çıkıyor.

Yılbaşı sofranızı keyifle hazırlayın

Thermomix, yeni yılı sevdikleriyle lezzetli bir sofrada karşılamak isteyenlere harika bir çözüm sunuyor. Sağlıklı ve lezzetli yemeklerin sırrı Thermomix, hem zamandan hem de enfes yemeklerden ödün vermek istemeyenlerin favorisi! Thermomix'in yarattığı mucizeler ile sevdiklerinizi harika bir yılbaşı sofrası ile karşılayabilir ya da lezzet düşkünü sevdiklerinize Thermomix hediye ederek onları mutlu edebilirsiniz.

Sevilen lezzetten büyük kampanya

Ağaoğlu Maslak 1453'te yazın kapılarını açan Rıfkı Turkish Wrap, öğrenci ve öğretmenlere wrap'leri indirimli sunuyor. 30 farklı çeşidiyle Türkiye'nin tek Wrap restoranı olan Rıfkı Turkish Wrap, öğrencilere yüzde 25 öğretmenlere de yüzde 15 indirimli kampanyasıyla haziran ayına kadar kadar misafirlerini ağırlayacak.

EN DOĞAL HEDİYE

Genç girişimci Esen Karalı'nın kurucusu olduğu Create A Cosmos, hepsi el yapımı olan doğal taşlardan oluşan aksesuarları ve yine el yapımı doğal dekoratif ürünleriyle yılbaşında kişiye özel ve farklı hediye arayışında olanların tercihi olacak.

İstanbul'un gizli cenneti

Şehir kalabalığından uzaklaşmak, sakin bir deniz kıyısında, nefis lezzetler tatmak ve keyifli vakit geçirmek isterseniz ya da kalabalık bir organizasyon yapacaksınız ve eksiksiz hizmet sunacak bir mekan arıyorsanız artık adresiniz belli. Deniz ürünlerinin tadına doyulmaz lezzetleri, kendine has pişirme teknikleriyle hazırlanıyor. Calisto Balık sevdiklerinizle paylaşacağınız keyifli yemeklerin ve sakinliğin huzurun noktası olmaya aday.

TÜRK ŞEF AVRUPA FİNALLERİNDE YARIŞACAK

Tüm dünyada şefler olimpiyatı olarak bilinen Bocuse d'Or'un Türkiye Milli Seçmeleri, 15 Kasım tarihinde gastronomi sektörünün en büyük buluşması Sirha İstanbul'da gerçekleşti. 4 şefin yarıştığı ve 5 saat 35 dakika süren seçmeler sonucunda kazanan şef Serhat Eliçora oldu. Eliçora, 28-29 Mayıs 2020 tarihlerinde Türkiye'yi Estonya'da düzenlenecek Bocuse d'Or Avrupa finallerinde temsil edecek.

ÇOCUKLARA EĞİTİM DESTEĞİ

Dünyanın ilk stick yapıştırıcısı Pritt, 50. yılını çok özel bir sosyal sorumluluk projesi ile kutluyor. Henkel'in lider markası, 50. yılı için başlattığı "Çocuklar İçin Üretiyoruz" projesi kapsamında şimdi 50 TOÇEV'li çocuğun bir yıllık eğitimine destek sağlıyor. TOÇEV, Türkiye'nin çeşitli illerinde maddi yetersizlik nedeniyle okuyamayan çocuklara bütün eğitim hayatları boyunca maddi-manevi destek veriyor ve çocukların temel ihtiyaçlarını karşılıyor. 25. yılını kutlarken gerçekleştirdiği 25 proje ve eğitim hayatını desteklediği öğrencilerle birlikte 7 milyon çocuğun hayatına dokunmuş bulunuyor.

"DENİZ VARSA, HAYAT VAR"

Her yıl yenilenen konu başlıkları, renkli ve enerjik formatı ile kendine iyi bakmak isteyenler için en iyi yeni yıl hediyesi olan İyi Yaşam Günlüğü, bu yıl Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda bir içerik ile hazırlandı ve satıştan elde edilecek gelir DenizTemiz Derneği/ TURMEPA için katkı sağlayacak.

"YOLCUDAN YOLCUYA HİKAYELER"

Ressam Akın Ekici'nin "Yolcudan Yolcuya Hikayeler" sergisinin yeni adresi Tiflis oldu. T.C. Tiflis Büyükelçiliği'nin himayelerinde, Türk Hava Yolları'nın (THY) sponsorluğunda Silk Factory Studio Art Gallery'de açılan sergi, yoğun ilgi gördü.

GELENEKSEL TATLAR DUBAİ'DE

1864'ten beri Türk-Osmanlı tatlarını İstanbullular ile buluşturan Türkiye'nin ilk şekerleme markalarından Hafız Mustafa, bir asırdan fazladır değişmeyen geleneksel lezzetleri Dubai'de açılan mağazasıyla dünyaya taşıyor.

DÜŞÜK FATURA, YÜKSEK KONFOR

Kış mevsimi, soğuk geçecek günlerin habercisi. Yükselen faturalarından tasarruf etmelerini sağlayacak çözüm ise ev otomasyonu ve akıllı ev sistemlerinin öncü markası Somfy.

Fit yaşam ürünleri

Kalite, güven ve lezzet odaklı, esnek bir şarküteri kültürüne sahip olan Polonez, yeni nesil beslenme alışkanlıklarına hitap ediyor. Sadece % 1 yağ oranlı, düşük kalorili, yüksek protein içeriğine sahip lezzetli ürünleri olan "Polonez Fit Yaşam" ürün grubunu, fit yaşamayı seven ve glüten duyarlılığı olanların beğenisine sunuyor.

Sıcacık bir kışa hazır mısınız?

BAYİLERDE...

www.burda.com.tr

www.facebook.com/BurdaDergisi - www.instagram.com/burdaturkiye
www.twitter.com/BurdaDergi - https://www.youtube.com/BurdaDergisiTR

Yeni yıl, yeni hayaller, yeni başlangıçlar

Hazırlayan: BÜŞRA SARI TINAZTEPE

Yeni yıla girerken keyifli vakit geçireceğiniz birbirinden şık ve eğlenceli mekanlarda, aynı zamanda damakta şölen yaratan lezzetleri de deneyimlerken yılbaşı coşkusunu doyasıya yaşayabilirsiniz...

YENİ YILA ZİRVEDE "MERHABA" DEYİN

Kış turizminin gözde merkezi Palandöken'de kayak ve eğlencenin en güzel yaşandığı mekanlardan Sway Hotels, yeni yıl programlarıyla eğlenceyi zirvede yaşatıyor. Bembeyaz karların üzerinde renkli bir yeni yıl gecesi geçirmek isteyenler her yıl olduğu gibi bu yıl da Sway Hotels'in yılbaşı programlarıyla eğlencenin tadına varın.

YEMEK VE MÜZİĞİN EN GÜZEL HALİ

İstanbul'un gözde mekanlarından Chin Chin, yılbaşına özel fix menüsü, DJ Ali Sayar'ın performansı ve Selen Servi'nin sahnesiyle bu özel gecenizi unutulmaz kılacak. Şıklığı, konforu, dünya mutfağından lezzetlerin sunulduğu iddialı menüsüyle, yeni yıla girmek isteyeceğiniz mekanlardan.

EĞLENCE VE LEZZET BİR ARADA

"Yılın En İyi Balıkçısı" ödülüne sahip olan Meos Balık, yılbaşını özel programlarıyla renklendirecek. Aqua Florya'da yer alan Meos Balık'ta, yılbaşı gecesi assolist Aslı Hünel özel repertuarını sevenleriyle buluşturacak. Şık dekorasyonu ile İstanbul'un en romantik restoranlarının başında gelen Meos Balık, yılbaşı gecesinde sıcak atmosferi ve yılbaşına özel şık sunumları ile yılın en özel gecesine sizler için hazırlanıyor.

HOŞ GELDİN 2020!

Bu yılbaşında sevdiklerinizle keyifli vakit geçirmek ve yeni yılı kutlamak için Türkiye'nin çeşitli bölgelerindeki Radisson Hotel Group'un sunduğu muhteşem programlar ve konaklama alternatiflerinden birini seçebilirsiniz. İstanbul'da, Çeşme'de ya da Kayseri'deki farklı konsept ve organizasyonlarla yeni yıla "merhaba" diyebilirsiniz.

Beril Şimşek, Ayşegül Uyanık, Deran Çetinsaraç, Ferhan Kaya Poroy, Elif Gürsoy, Hande Kazanova, Ruken Gürtaş, Cem Başar

Irmak Ünal, Tuğçe Alpay

Vecihe Sözeri, Zeynep Mansur

Akasya Asıltürkmen

Ezgi Şenler

Formsanté Weekend

10. kez sağlıklı yaşam tutkunları ile buluştu

Türkiye'nin en çok okunan sağlıklı yaşam dergisi Formsanté, artık geleneksel hale getirdiği sağlıklı hafta sonu buluşmalarının 10.'sunu 25-27 Ekim tarihlerinde Bodrum Sianji Well-Being Otel'de düzenledi.

Formsanté Weekend'e sağlıklı yaşamı hayat tarzı olarak benimseyen ünlü isimler ve antrenörler katıldı. Irmak Ünal, Doris Hofer, Hande Kazanova, Kübra Açıl, Jessica May, Ezgi Şenler, Akasya Asıltürkmen, Şebnem Özinal, Nihan Kayalıoğlu, Ebru Güzel, Zeynep Köse, Ceren Duman, İpek Darga, Şebnem Burcuoğlu, Pınar Aylin, Zeynep Mansur, Yiğit Dikmen, Murat Demirci, Mehmet Çetin, Murat Bür'ün de aralarında bulunduğu isimler, doğayla baş başa, sonbahara taze bir giriş yapmanın keyfini çıkardı.

Formsanté Weekend, Voltapatch tarafından düzenlenen "Harekete devam hayata devam" etkinliği ile başladı. Fitness antrenörü Murat Demirci ile ter döken ünlüler, güne fit ve enerjik bir giriş yaptı.

Eczacı Hatice Sarıyer, Dermoskin markası tarafından düzenlenen güzellik sohbetinde cilt tiplerine göre lekelerden korunmanın püf noktalarını anlattı.

Ultimate tarafından düzenlenen Mehmet Çetin ile athletics dersinde ise konuklar, önce koştu sonrasında kumda zorlu bir mücadeleye girişti. Yarışmanın galipleri ultimate hoparlör ve kulaklıklarla ödüllendirildi. Davetliler, hafta sonu boyunca Suzuki'nin Swift ve Vespa modellerini test sürüşü ile deneyimleme fırsatı da yakaladı.

Şebnem Burcuoğlu "Çevrimdışı Aşk" partisi, İpek Darga yoga dersi, Hande Kazanova astroloji sohbeti, Çisem Çakır sağlıklı beslenme atölyesi, Kahve Dünyası ise sağlıklı fit ikramları ile katılımcılara keyifli anlar yaşattı. Vestel, Solgar ve Duru markaları da hediyeleri ile konuklara sürprizler hazırladı.

YILBAŞI TEMALI MUTFAK BEZİ, ZARA HOME, ₺75.95

YILBAŞI ÖNLÜK, İKEA, ₺49.99

DESENLİ KIRLENT KILIFI, H&M HOME, ₺49.99

DESENLİ KUPA, İKEA, ₺19.99

Yepyeni bir yıl...

Yeni yıl konseptli, hem işlevsel hem de dekoratif ürünlerle yılbaşı coşkusunu evinizde hissedin.

3'LÜ KUTU, İKEA, ₺34.99

ŞAMDAN, TEPE HOME, ₺175

EVOKE KUPA, PORLAND, ₺44.40

KADEH, MUDO CONCEPT, ₺18.99

TABAK, PORLAND, ₺90

KOKULU MUM, H&M, ADET ₺89.99

EKOSELİ SEPET, ZARA HOME, ₺75.95

Hazırlayan: BÜŞRA SARI TINAZTEPE

evim

TÜRKİYE'NİN EN ÇOK SATAN PRATİK EV FİKİRLERİ VE ALIŞVERİŞ DERGİSİ

ARALIK SAYISINDA 2 EK BİR ARADA

HEYECANLA BEKLENEN EVİM 2020 DUVAR TAKVİMİ

YILBAŞI ALIŞVERİŞ GAZETESİ

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

2020'de şans kapımızı nerede ve nasıl çalacak?

Jüpiter 2 Aralık 2019 itibarıyla Yay burcundan Oğlak burcuna geçiş yapıyor ve 19 Aralık 2020'ye kadar Oğlak'ta kalacak. Jüpiter astrolojide en büyük iyicil yani bize hayatta en büyük şans ve fırsatları getirebilecek gezegen olarak tanımlanmıştır. Onun olduğu yerde ödüller vardır. Oğlak ise zirvenin ve tanrıların burcudur, yüksek mevkileri temsil eder. Disiplin, planlama ve kurumsal hayatı anlatır. Jüpiter kurumsal hayata ilişkin fırsatlar getirebilir bize fakat Oğlak burcundayken hırslı ve acımasızdır. 2020'de Jüpiter'in Oğlak'ta olduğu dönemde tüm dünyada sosyal alanda, inançlar, fikirler alanında katı bir mücadele ile karşılaşabiliriz. Ahlaki değerlerde bozulmalar olabilir. Finansal alanda risk oluşturabilecek, ekonomide kriz yaratan durumlar yaşanabilir. 2020 boyunca Jüpiter ve Plüton üç kez (5 Nisan, 30 Haziran, 13 Kasım) bir araya gelecek; ekonomi, ahlak ve inançlarla ilgili konularda büyük güç mücadeleleri yaşanabilir.

ÖZLEM KÜRKLÜ ADAKAN
ISAR CAP DANIŞMAN ASTROLOG
@yildizgunlugum
@yildizgunlugum.astroloji
yildizgunlugum@gmail.com

KOÇ VE YÜKSELEN KOÇ
21 Mart-20 Nisan

Kariyerinizle ilgili olumlu gelişmeler; ödüllendirme, terfi söz konusu olabilir. Daha yüksek bir konuma sizi taşıyacak gelişmeler yaşanabilir. Yurt dışı bağlantılı yeni bir kariyer fırsatı elde edebilirsiniz ya da sosyal statünüzde bir değişim olabilir. Evlilik kararı alabilirsiniz. Toplumda sizi ön plana çıkaracak, tanınmanızı sağlayacak gelişmeler görünüyor.

ASLAN VE YÜKSELEN ASLAN
23 Temmuz-22 Ağustos

Özellikle sağlık ve iş hayatınızla ilgili konular dikkat çekecek. Bazı sağlık problemleri gündeme gelebilir; sağlığınıza daha çok dikkat etmelisiniz. İş yeriniz, çalışma ortamınız güzelleşebilir (Masanız büyüyebilir, geniş bir odanız olabilir), çalışma arkadaşlarınız, astlarla ilişkiler daha iyi olabilir. Yeni bir iş fırsatı da yakalayabilirsiniz.

YAY VE YÜKSELEN YAY
23 Kasım-21 Aralık

Bu dönemde maddi kaynaklarınızda artış, para durumunuzda iyileşme görülüyor. Para ile ilgili uluslararası bir kaynaktan size bir fırsat doğabilir. Bu açıdan yaptığınız işte yabancılarla, yurt dışı ile bağlantınızı artırmanızda fayda var. Başkalarından alacağınız maddi ve manevi destekte de bu yıl artış olacak.

BOĞA VE YÜKSELEN BOĞA
21 Nisan-20 Mayıs

Hayata bakış açınızda, inançlarınızda iyimserlik bekleyeceksiniz. Yeni bir öğreti, mistik bir konuyla ilgilenmeye başlayabilirsiniz. Uluslararası konular, yabancılarla ilişkiler, yurt dışı seyahatleriniz artabilir. Yurt dışında çalışma, yaşama, uluslararası bir pozisyonda görev alma gibi fırsatlar çıkabilir. Akademik hayata ilişkin bir başarı da gündemde.

BAŞAK VE YÜKSELEN BAŞAK
23 Ağustos-22 Eylül

Yaratıcılığınızın, ışığınızın arttığını hissedebilirsiniz. Sahnenizin, kendinizi ortaya koyuş şeklinizin daha ön plana çıkacağı, alkışların sizin için yükseleceği bir dönem. Hobileriniz, yapmaktan zevk aldığınız şeylerle ilgili ödüller gündeme gelebilir. Çocuklarınızın hayatı ile ilgili olumlu gelişmeler gündeme gelebilir ya da çocuk sahibi olabilirsiniz.

OĞLAK VE YÜKSELEN OĞLAK
22 Aralık-20 Ocak

Sizin için oldukça şanslı bir dönem olabilir çünkü Jüpiter yanı başınızda, başucunuzda koruyucu meleğiniz görevini üstlenecek. Ruhunuzun aydınlandığını, içinizin açıldığını hissedebilirsiniz. Fırsatlar ikili ilişkiler yoluyla direkt önünüze gelebilir. Yeni girişimler konusunda hevesli olun, risk alın. Sizi destekleyecek, ilerlemenizi sağlayacak birileri hep arkanızda olacak.

İKİZLER VE YÜKSELEN İKİZLER
21 Mayıs-21 Haziran

Başkalarıyla ortaklaşa yürüttüğünüz maddi konularınız, yatırımlarınız, borçlarınız ve ödemeleriniz ile ilgili konularda pozitif gelişmeler yaşanabilir. Beklediğiniz yüklü bir kredinin onayı gelebilir, farklı kaynaklardan (Miras, banka, eş, dost, akraba vb.) para gelebilir. Eşinizin kazandığı gelirde artış olabilir. Fakat bu dönemde korkularınızı krize dönüştürme eğiliminiz olacak, dikkat!

TERAZİ VE YÜKSELEN TERAZİ
23 Eylül-22 Ekim

Bu dönemde aile, ev, yerleşim yeriniz veya baba ile ilgili olumlu gelişmeler yaşanabilir. Daha büyük, lüks bir eve geçiş yapabilirsiniz. Mevcut evinizi tadilat yaptırarak daha konforlu ve daha güzel bir hale getirtebilirsiniz. Gayrimenkul alanında yatırımlar yapabilirsiniz. Ailenizde doğum veya evlilik yoluyla genişleme gündeme gelebilir. Belki evinizi yurt dışına taşıyabilirsiniz.

KOVA VE YÜKSELEN KOVA
21 Ocak-19 Şubat

Bu dönem yükselen Kovalar için Jüpiter'in koruyuculuğundan mahrum kalacakları bekleme dönemi olacak maalesef. Bu açıdan çok riskli, yeni girişimleri tavsiye etmiyorum. Daha kabuğunuzda kalın, kendinize yönelin. Geçmiş konularınızı değerlendirmek, düzene sokmak sizin için mantıklı hareketler. Spiritüel konulara (reiki, astroloji, yoga vb.) yönelebilirsiniz. Bilinçaltınızdaki korkularınızla yüzleşebilirsiniz.

YENGEÇ VE YÜKSELEN YENGEÇ
22 Haziran-22 Temmuz

İkili ilişkiler, uzun süreli beraberlikler, evlilik ve ortaklıklarla ilgili hayatınızda olumlu gelişmeler bekleyebilirsiniz. Evliliğiniz sizi daha çok tatmin edebilir. Eşinizin hayatıyla ilgili olumlu gelişmeler olabilir. Uzun süreli bir beraberliğiniz ile ilgili evlilik kararı alabilir ya da yeni bir ilişkiye başlayabilirsiniz. Şans sizden yana.

AKREP VE YÜKSELEN AKREP
23 Ekim-22 Kasım

Kardeşleriniz, akrabalarınız veya yakın çevrenizdeki insanların hayatlarında olumlu gelişmeler olabilir. Kardeşiniz, akrabalarınız evlenebilir, bir doğum gündeme gelebilir. Ya da kardeşleriniz ve akrabalarınız vasıtasıyla bazı fırsatlar yakalayabilirsiniz. Özellikle yurt dışı ile ilgili konularda görüşmeler, yazışmalar, anlaşmalarda artış olabilir.

BALIK VE YÜKSELEN BALIK
20 Şubat-20 Mart

Bu dönemde sosyal çevrenizde genişleme olabilir. Mevcut arkadaşlarınız ve sosyal çevrenizde daha iyimser, pozitif bir ortam oluşabilir, onlar yoluyla yeni fırsatlar elde edebilirsiniz. Üyesi olduğunuz derneklerde size fayda sağlayacak gelişmeler olabilir. Kazancınız artabilir. Gelecekle ilgili beklentilerinizde daha iyimser olacaksınız.

www.elele.com.tr

elele

HEDİYE KİTAP
HANDE KAZANOVA
ASTROLOJİ 2020

ARALIK 2019 -
OCAK 2020
SAYI: 2019-12
13 TL

EN GERÇEK EZGİ MOLA

GÜZEL BAŞLANGIÇ

* KIRMIZI
*TAKIM RUHU
*EKOSE
*DERİ
*POSTAL
*POP-UP

1920'DEN 202

ZAMA MAKİNES

Alican Yüce Ecem U
Ushan Çak a Ercüme
Emr luer

HEDİYE KİTAP HANDE KAZANOVA ASTROLOJİ 2020

ISSN 1300-5820
K.K.T.C. 16.50 TL

www.elele.com.tr

facebook.com/eleledergisi twitter.com/eleledergisi instagram.com/eleledergisi

Fihrist

3 peynirli zerdeçallı patlıcan mezesi 62
Antrikotlu Brüksel lahanası dizmesi 70
Aromatik zeytinyağı 54
Atıştırmalık beyaz lahana 73
Avokado tatlısı 32
Ayva dolması 75
Ayvalı baklava 76
Ayvalı cheesecake 77
Bal kabağı muhallebi 12
Bal kabağı topları 79
Bal kabağında sebzeli et 82
Bal kabaklı ravioli 81
Beyaz lahanalı soğan çorbası 72
Bol kuruyemiş ve çekirdekli dutlu granola 55
Brüksel lahanalı köfte kebap 69
Brüksel lahanası salatası 16
Burrata peynirli gnocchi 33
Cheesecake 39
Çikolata ganajlı pasta 26
Çikolatalı cheesecake 25
Hünkar beğendi 35
Ispanaklı dana eti ruloları 18
Itırlı limon reçeli 62
İki renkli mousse 17
Kabak tatlısı 83
Kaburgalı ve sumaklı karalahana sarması .. 71
Kakaolu vişneli hurma kavanozu 53
Karabuğday granola 54
Karamel soslu ve dondurmalı ayva tatlısı .. 76
Kerevizli Ege ezmesi 36
Kestaneli iç pilav 50
Kestaneli magnolia puding 49
Kremalı bal kabağı çorbası 46
Kuru incir dolması 35
Mango salsalı karides kanepeleri 8
Maş fasulyeli ve narlı salata 67
Nar ekşili tavuk baget 7
Nar soslu hindi but 65
Nar şurubu 66
Nar topundan peynir mezesi 67
Nohutlu ayva yemeği 75
Pancake 86
Pancarlı ve nohutlu salata 36
Pazılı kiş 43
Perdeli kereviz dolması 36
Pirzolalı karalahana sarması 70
Plaza insanı usulü ananaslı kajulu et 48
Reyhan şerbeti 43
Robespierre 32
Rokalı pesto 55
Sütlü pilav 15
Tantuni 87
Tarçınlı zencefilli kuki 39
Tatlı yanında konyaklı kahve 10
Tuzlu panna cotta 31
Unsuz kayısılı vira kurabiyesi 42
Vişne suyunda mor lahana 16
Yeşil krep 11
Yoğurtlu bal kabağı mezesi 12
Zencefilli bal kabağı köftesi 81
Zencefilli bal kabaklı kek 80
Zencefilli kurabiyeli kış pastası 24

LEZZET

YAYINCI
DOĞAN BURDA DERGİ YAYINCILIK VE PAZARLAMA A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı FERHAN KAYA POROY *fkaya-danisman@doganburda.com*

Yayın Yönetmeni VECİHE SÖZERİ (Sorumlu) *vsozeri@doganburda.com*

Yazı Kurulu
HÜLYA ÇAKIR hcakir@doganburda.com
BÜŞRA SARI TINAZTEPE bsari@doganburda.com

Görsel Danışman
SULTAN SARIDAĞ

Marka Müdürü
Z. BERİL ŞİMŞEK

Fotoğraflar
SEZER ALÇINKAYA, İLKAY ÖZTÜRK, LEZZET ARŞİVİ

Katkıda Bulunanlar
FEHİRE MISIRLI, İNCİ BAK, İREM ŞAHİNLER

Ankara Temsilcisi ERDAL İPEKEŞEN T. 0312 207 00 71

YÖNETİM
Satış ve Dağıtım Direktörü EGEMEN ERKOROL
Finans Direktörü DİDEM KURUCU
Üretim Planlama Direktörü (Tüzel Kişi Temsilcisi) YAKUP KURTULMUŞ
Etkinlik ve Proje Direktörü ALİ ERMAN İLERİ

REKLAM
Grup Başkanı NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı IŞIL BAYSAL TURAN, SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü İPEK TUNALI, ŞERİFE DÖKMETAŞ

Reklam Teknik
Teknik Müdür AYFER KAYGUN BUKA
T. 0212 336 53 61-62

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
ALMANYA Michael Neuwirth T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE Christina Bresler T. +43 1 230 60 30 50 Christina.Bresler@burda.com
FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA Marion Badolle-Feick T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com
İNGİLTERE /İRLANDA Jeannine Soeldner T. +44 20 3440 5832 jeannine.soeldner@burda.com
ABD/KANADA/MEKSİKA Salvatore Zammuto T. +1 212 884 48 24 salvatore.zammuto@burda.com
YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA Jessica Loose T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com
İSKANDİNAV ÜLKELERİ Ulrik Brostrom T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

REZERVASYON
T. 0212 336 53 00-57-59 F. 0212 336 53 92-93

Ankara Reklam Satış Koordinatörü: SEZİNUR BALIKÇIOĞLU
Ankara Reklam Satış Müdürü: BELİZ BALİBEY T. 0312 207 00 72-73

Reklam Hedef Sayfalar (Küçük ilanlar)
T. 0212 336 53 70
F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü: DİLEK ÜNLÜ dunlu@doganburda.com
T. 0212 336 53 72 F. 0212 336 53 91

BASKI Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş. Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08 Sertifika No: 42716
www.bilnet.net.tr
YÖNETİM YERİ Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No: 12 Trump Towers Kule 2 Kat: 21-22-23 34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00 F. 0212 410 35 81

DAĞITIM TURKUVAZ DAĞITIM PAZARLAMA A.Ş.

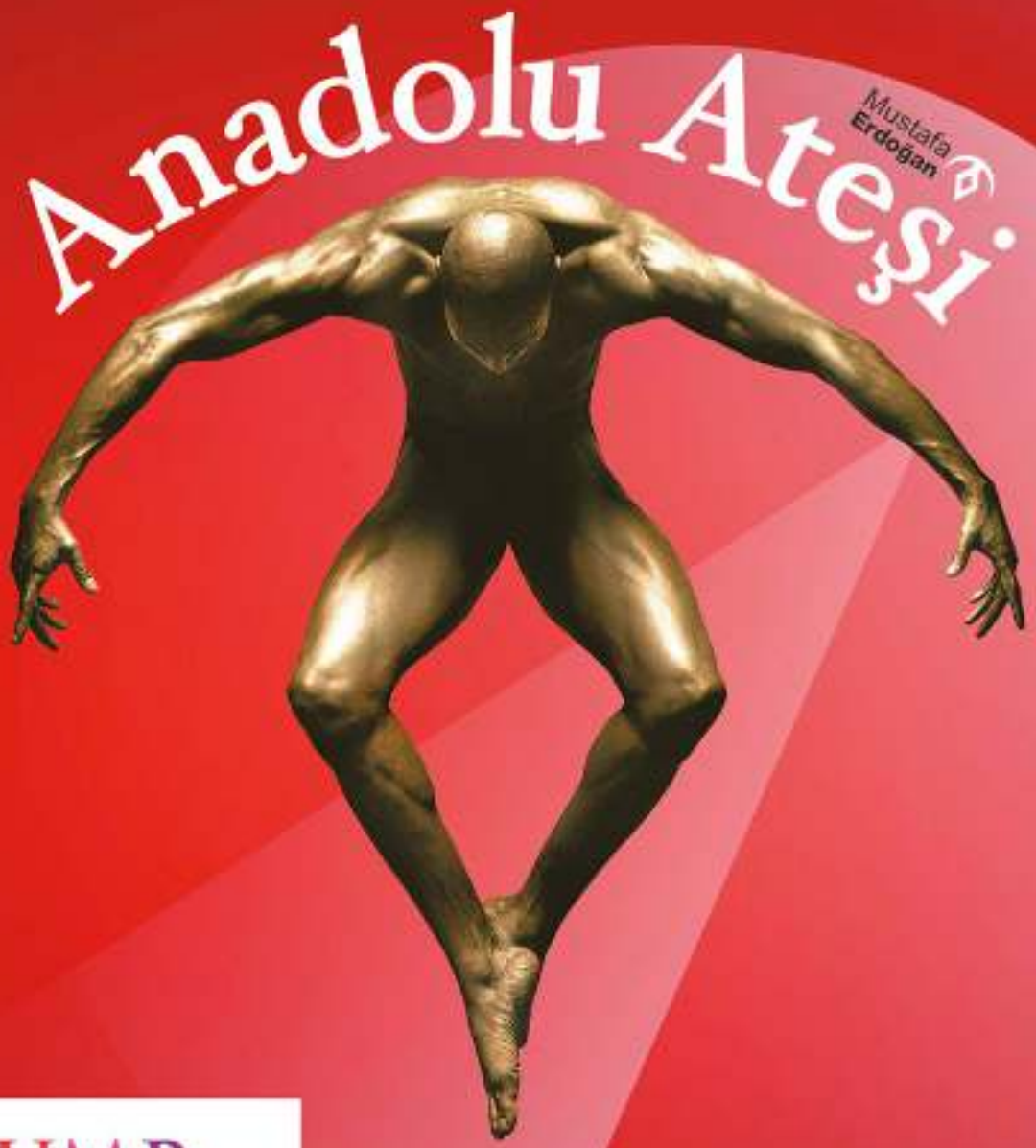
Yayın Türü Yerel, süreli, aylık © Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 okurhizmetleri@doganburda.com
HER GÜN SAAT 9.00-22.00 ARASINDA HİZMET VERİLMEKTEDİR.

DB Abone Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 - F. 0212 410 35 12-13
abone@doganburda.com

FIPP üyesidir.

ANADOLU ATEŞİ
DANS OKULU
TRUMP AVM'DE



TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ
www.trumpalisverismerkezi.com

www.trumpalisverismerkezi.com

Bilgi ve Kayıt için: **0212 234 98 24** Kat: B3 www.anadoluatesi.com

anadoluatesi_ anadoluatesi_ fireofanatolia fireofanatoliaofficial

PHILIPS

Performance

7304 serisi

The One
Evinize yakışan

Bir konuda eşsiz olmak... Tek olmak... "En" olmak...
İngilizce'de "The One" kavramı çok dikkat çekici bir anlama sahip...
Tıpkı yeni Performans Serisi gibi...

İzlediğiniz her detayın harika görünmesini sağlayan, üstün görüntü kalitesine
ve güçlü sese sahip, size Ambilight ile eşsiz bir deneyim sunan,
dikkat çekici bir seri...

ambilight 3 | Perfect | 4K UltraHD

philips.com.tr/tv

YILBAŞI Alışveriş REHBERİ

295 HEDİYE ÖNERİSİ

Yılbaşı hediyeni
Hepsiburada'da bulursun
Google Play
App Store'dan
hepsiburada

AKILLI ALIŞVERİŞ ARKADAŞIN: WORLD MOBİL

World Mobil ile kampanyaları takip et,
kazandığın puanları ve indirimleri gör,
kartlarını dilediğin gibi yönet,
alışverişte sınırları kaldır!

WORLD MOBİL
YapıKredi

HEMEN İNDİR!

YapıKredi
WORLD

YENİ UMUTLAR

Milenyuma girdiğimiz gün daha dün gibi ama şimdi konfetiler 2020 için patlatılacak. Muhasebe defterimizin 'bu 20 yılda neler oldu?' başlıklı sayfasını açtık. Güzel ve üzücü tüm anlarıyla şimdi arkanıza dönüp baktığınızda 'iyi ki' dediğiniz günler yaşamışsınızdır umarız. Sağlık, para, aşk ve iş hayatınızda her şey dilediğiniz gibi olsun bu sene de. Yeni kararlar, başlangıçlar, vazgeçişler için sadece bir motivasyon olduğunu bilsek de; biz yine umutlarımızı 1 Ocak'a bağlamayı seçiyoruz. İnanıyoruz, sevdiklerimiz yanımızda olduğu sürece hayat sadece sınavlar yapacak bize ve biz atlatmayı başaracağız.

31 Aralık gecesini neden seviyoruz biliyor musunuz? Belki de aylardır konuşmadığımız arkadaşımızdan telefon geldiği, saat 00.00'yi vurduğunda en sevdiklerimizle sımsıkı sarıldığımız için... Hediye konusu ise belki de sadece bir ayrıntı; ama güzel değil mi hatırlamak ve hatırlanmak, sevinmek ve sevindirmek. O zaman mutlu olma hakkımızı kullanıyoruz ve onlar için en doğru sürprizi aramaya başlıyoruz.

Sayfaları çevirmeye başlayın şimdi. Onlarca hediye alternatifi arasından 'bu tam da onluk' dedikleriniz olacak eminiz. Olmadı mı? Kocaman bir öpücük de yeter bazen...

Sevgi, umut ve mutlulukla gelsin yeni yıl...

ÇOK MUTLU YILLAR!

HOTİÇ BOT, ₺1284

FUJIFİLM INSTAX MİNİ, ₺449

H&M SALATA SERVİS SETİ, ₺79.99

DERİMOD CLUTCH, ₺129

THE MERCHANT OF VENICE
100 ML PARFÜM, ₺1350

YAYIN DİREKTÖRÜ
Ferhan Kaya Poroy

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Filiz Şeref Kulu

YAYIN YÖNETMENİ
(Sorumlu) Gözde Kaynak

GÖRSEL YÖNETMEN
Koray Gökkaya

HAZIRLAYANLAR
Gülru İncu, Simay Engür

MR.&MRS.

2020! Söylerken bile özel. Tarzınız neden genel olsun? Şıklığınızla unutulmaz geceye imzanızı atın.

MYBESTFRIENDS
₺1850

YARGICI
₺99.99

RALPH LAUREN ₺579

IPEKYOL
₺559

GAIOS
DESIGN
₺435

SARAR
₺125.99

COTTON BAR
(BOYNER)
₺24.99

W COLLECTION
CEKET: ₺1295
PANTOLON: ₺384

EMPORIO
ARMANI
₺2590

DIVARESE ₺399.50

ALTINYILDIZ CLASSICS

axess | advantage | CARDFINANS ▸ PEŞİN FİYATINA 9 TAKSİT

SADE&ELEGAN

'Işıltı ve pırıltı mümkünse dünyamda olsun; üzerimde değil' diyenler; sade üzeri elegan dokunuşlarla gecenin yıldızı olun.

ZARA ₺169.95

VAKKO ₺2395

RAISA VANESSA € 350

H&M ₺119

COS ₺590

TOM FORD ₺1330

VAKKORAMA ₺158

KİP ₺349

HOTİÇ ₺342

MUDO ₺599.99

BANANA REPUBLIC ₺429.95

ARİŞ®
Pırlanta Sanatı
1906

1.699 TL
Pırlanta Baget Kolye

Bu Yıl Ariş Pırlanta İle

Fark Yarat!

Pırlanta Baget Kolye ile
Tüm Gözler Üzerinde Olsun

arispirlanta.com

yeni ol
ESKİ KALMA

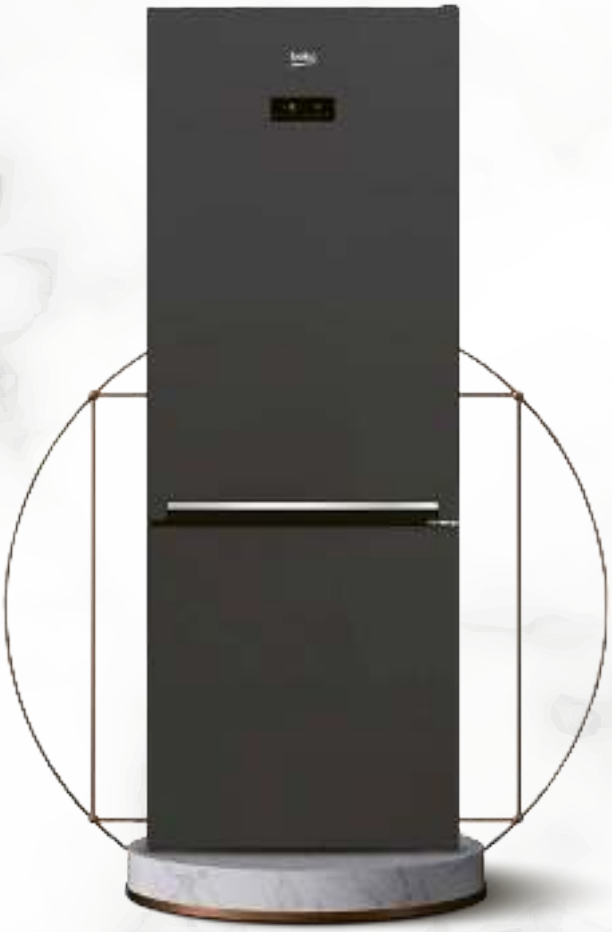
AVVA
X MURAT BOZ

SHOP ONLINE
avva
com.tr

2020'de evlere antrasit şıklığı:

Beko Antrasit Serisi

Teknolojiyi modern tasarımlarla birleştiren Beko, Antrasit Serisi ile mutfaklarınıza taze bir soluk getiriyor.



Son zamanların dikkat çeken trendleri arasında yer alan, modern dekorasyonun tamamlayıcı rengi olarak ön plana çıkan antrasit ile Beko hem zevkinize hem de hayat tarzınıza hitap ediyor.

Beko Antrasit Serisi ile mutfağınıza tazelik getirirken minimal ve cesur bir dekorasyona imza atabilirsiniz.

BEKO NEOFROST ANTRASİT BUZDOLABI

Antrasit rengi ve tasarımıyla mutfağa estetik hava katan NeoFrost buzdolabı, akıllı teknolojileriyle de beslenme alışkanlıklarına tazelik katacak.

NeoFrost soğutma sistemi sayesinde nem optimum seviyede tutularak daha uzun süre tazelik ve içerideki havanın kalitesinin maksimum seviyede olması sağlanır. Bu sayede daha az sıcaklık salınımı ile yiyecekler daha uzun süre saklanır.

Mavi ışık teknolojisi ile aydınlatılan sebze ve meyveler tıpkı tabiattaymış gibi ışık almaya devam eder. Işığın dalga boyu gıdaların doğal tazeliklerini korumalarını sağlar.

Bu bir ilandır.

BEKO ANTRASİT BULAŞIK MAKİNESİ

Rengiyle mutfağınıza katacağı estetik dokunuşla beraber, Beko antrasit bulaşık makinesi hayatınıza pratiklik katacak bir deneyim sunuyor.

Ekstra durulama fonksiyonu ile daha uzun süre durulama yaparak en yüksek temizlik seviyesine ulaşmanızı sağlıyor. 30 dakikalık mini programı ile bulaşık yıkama süresini kısaltarak size zaman yaratıyor.

Geniş iç hacmiyle kullanım kolaylığı sunan Beko antrasit bulaşık makinesi, "Bardak Koruma Sistemi" ile de hassasiyetini gösteriyor.

BEKO ANTRASİT FIRIN

8 farklı fonksiyonu ve homojen ısı dağılımını sağlayan 360 ısı teknolojisi ile onunla yemek pişirmek yeni bir deneyim.

3 farklı yemeği kokuları birbirine karışmadan pişirebilirsiniz.

İki adet yapışmaz yüzeyli tepsiye sahip Beko antrasit solo fırında, kurabiyeler tepsiden alınırken dağılmaz, üstelik tepsiyi temizlemek çok kolay.

Mutfağında fark yaratmak isteyenler için Beko fırın yenilikçi teknolojisi ve estetik tasarımı ile şıklığı ve kolaylığı bir arada sunuyor.

FABRİKA ÇANTA (ÜST) ₺447.95
ÇANTA (ORTA) ₺612.95
ÇANTA (ALT) ₺447.95

DE'LONGHI FİLTRE KAHVE MAKİNESİ ₺499.90
BAMBUM ZEBO FRENCH PRESS 350 ML
₺49.90

BEYMEN CÜZDAN ₺634.95

PIERRE CARDIN
EŞARP ₺289.95

FESTİVAL TADINDA ALIŞVERİŞ

Yılın heyecanla beklenen en özel ayını rengarenk hediye paketleriyle karşılamaya hazır mısınız? Boyner gömlekten kazağa, küpeden çantaya, küçük el aletlerinden ev aksesuarlarına kadar uzanan hediye alternatifleriyle festival tadında bir yeni yıl vadediyor.

KAR KÜRESİ
₺29.90
KUPA ₺42.90

AÉROPOSTAL ATKI ₺94.95
BERE ₺94.95

GEORGE HOGG ATKI ₺139

AKEL EŞARP ₺47.95

FABRİKA
KAZAK ₺229.95
PANTOLON ₺299.95

BAY ŞAPKACI BERE
(SAĞDAKİ) ₺69.95
(SOLDAKİ) ₺39.95
FONEM ATKI ₺109.95

THE NORTH FACE MONT (KIRMIZI) ₺1101.95
THE NORTH FACE MONT (SİYAH) ₺1482.95
THE NORTH FACE AYAKKABILAR ₺846.95, 740.95

FABRİKA GÖMLEK ₺189.95
COTTON BAR KRAVAT ₺49.95

SWAROVSKI BİLEKLİK (ORTADAKİ 4'LÜ) ₺399
KOLYE (SAĞ ÜST) ₺479
BİLEKLİK (SAĞ ALT) ₺399
KÜPE (SOL ÜST) ₺799
KÜPE (SOL ALT)₺729

LANCÔME LA VIE EST BELLE 30 ML ₺299
CALVIN KLEIN ONE 100 ML ₺270
CACHAREL AMOUR AMOUR ELECTRIS KISS ₺99
VERSACE CRYSTAL NOIR 90 ML, ₺650
ARMANI SI PASSIONE 50 ML ₺595
DIESEL SPIRIT OF THE BRAVE 125 ML ₺525
LANCÔME IDOLE 50 ML ₺595

MAVİ PANTOLON ₺199.95
LEVI'S PANTOLON ₺429.90
LEVI'S PANTOLON ₺429.90
JACK&JONES PANTOLON ₺269.95

OX TWISTER
BÜYÜK BOY VALİZ ₺489.95
ORTA BOY VALİZ ₺434.95
KÜÇÜK BOY VALİZ ₺379.95
HAND BAG ₺164.95

BU BİR İLANDIR.

RAHAT&COOL

Evde, arkadaş ortamında, tombala oynarken... Rahatlıktan ödün vermeden tarz sahibi olsun.

ATASAY ₺565

LC WAIKIKI ₺35.99

BENETTON
₺229.99

GOLDEN
GOOSE
₺1749

UNDER
ARMOUR
₺109.90

GAP
₺179.95

MAVİ
₺109.99

PUMA ₺419

Kaliteli kumaşlar, sağlıklı adımlar

‘Çocuk modası’ deyip geçmeyin! Bilinçli bir şekilde tasarlanmış, uluslararası kalite standartlarına uygun şekilde üretilmiş kıyafet ve ayakkabılar çocukların sağlıklı gelişimi için büyük önem taşıyor.

DOĞALLIK VE ÖZGÜRLÜK HİSSİ

Hayatının ilk yıllarında ayak yapıları hızla değişen bebeklerin ihtiyaçlarını göz önünde bulunduran Chicco, özel patentli Natural Footprint tabanlı ayakkabılarıyla yalın ayakmış gibi özgür bir his vadediyor. Bebeklerin ayaklarını korurken aynı zamanda ayağın doğal gelişimine uygun rahatlıkta, hafif, esnek ve ayak tabanını uyaran ayakkabılar tercih edilmesi gerektiğini savunan Chicco, ayakkabılarını tasarlarken de bebeğin ayaklarının özgürce hareket edebilmesi ilkesini savunuyor. Ayakkabıları hafif, bebeğin ayak kaslarını gerip, zorlamıyor. Kullanılan malzeme sayesinde bebeğin ayakları nefes alıyor, ayrıca dayanıklı ve esnek. Bu sayede ayağın doğal hareketine uyum sağlayarak ayağın gelişimine destek oluyor. Kullanışlı ve kolayca giyilebilmesine uygun olarak tasarlanmış.

İtalyan stilini çocuk modasına taşıyan Chicco, bebeğinizin doğumdan itibaren altı yaşına kadar hayatının her alanında ihtiyacı olacak tüm kıyafet ve ayakkabı ürünlerini anne ve babaların beğenisine sunuyor. Chicco 2019 Sonbahar/Kış koleksiyonu en kaliteli malzemeler, kumaşlar, aksesuarlar kullanılarak tasarlanmış. Koleksiyonda yenidoğandan itibaren giydirebileceğiniz tüm ev içi kıyafetleri Oeko-Tex sertifikalı. Bu sertifikanın yer aldığı ürünler, uluslararası standartlara göre test edilmiş ve onaylanmış yüksek kalitede ürünler. Zararlı maddeler içermiyor ve üretimin tüm aşamalarında test ediliyor. Ayrıca ev için tasarlanan kıyafetlerin tamamında hayvan derisi, kürkü ve hayvansal ürünlerden elde edilmiş ürün kullanılmıyor.

Chicco kıyafet ve ayakkabılarını; Akasya, Capacity, Mall of İstanbul, Forum İstanbul, Maltepe Park, Viaport, Bursa Korupark ve Ankamall AVM Chicco mağazalarında bulabilirsiniz.

BU BİR İLANDIR.

ASİL&ŞIK

Bazı çocuklar çok şık! Siz tarz sahibi stilinizle boy gösterirken onun farklı olması düşünülebilir mi?

ZARA
₺159.95

KOTON ₺90.99

MANGO ₺35.99

H&M ₺79.99

GUCCI
₺1999

LC WAIKIKI
₺29.99

DOLCE&GABBANA
₺4649

CAMPER
₺529

SANTA YENİ YILA HAZIR, YA SEN?

COLLAQUIN
HYDROLYZED COLLAGEN 30 Saşe
Aktif Bileşenler (1 Saşede)
Kolajen (Sığır Kaynaklı) 10.000 mg
Tavsiye Edilen Günlük Doz (1 saşe)

COLLAQUIN
COLLAGEN MIX 30 Saşe
Aktif Bilşenler (2 Saşede)
Kolajen (Sığır Kaynaklı) 6000 mg
Vitamin C 1000 mg
Resveratrol 500 mg
Hiyaluronik Asit 100 mg
Biotin 5000 µg
Tavsiye Edilen Günlük Doz (2 saşe)

COLLAQUIN

Detaylı Bilgi, Satış Noktaları ve Online Satış için
www.**collaquin**.com

/@collaquin

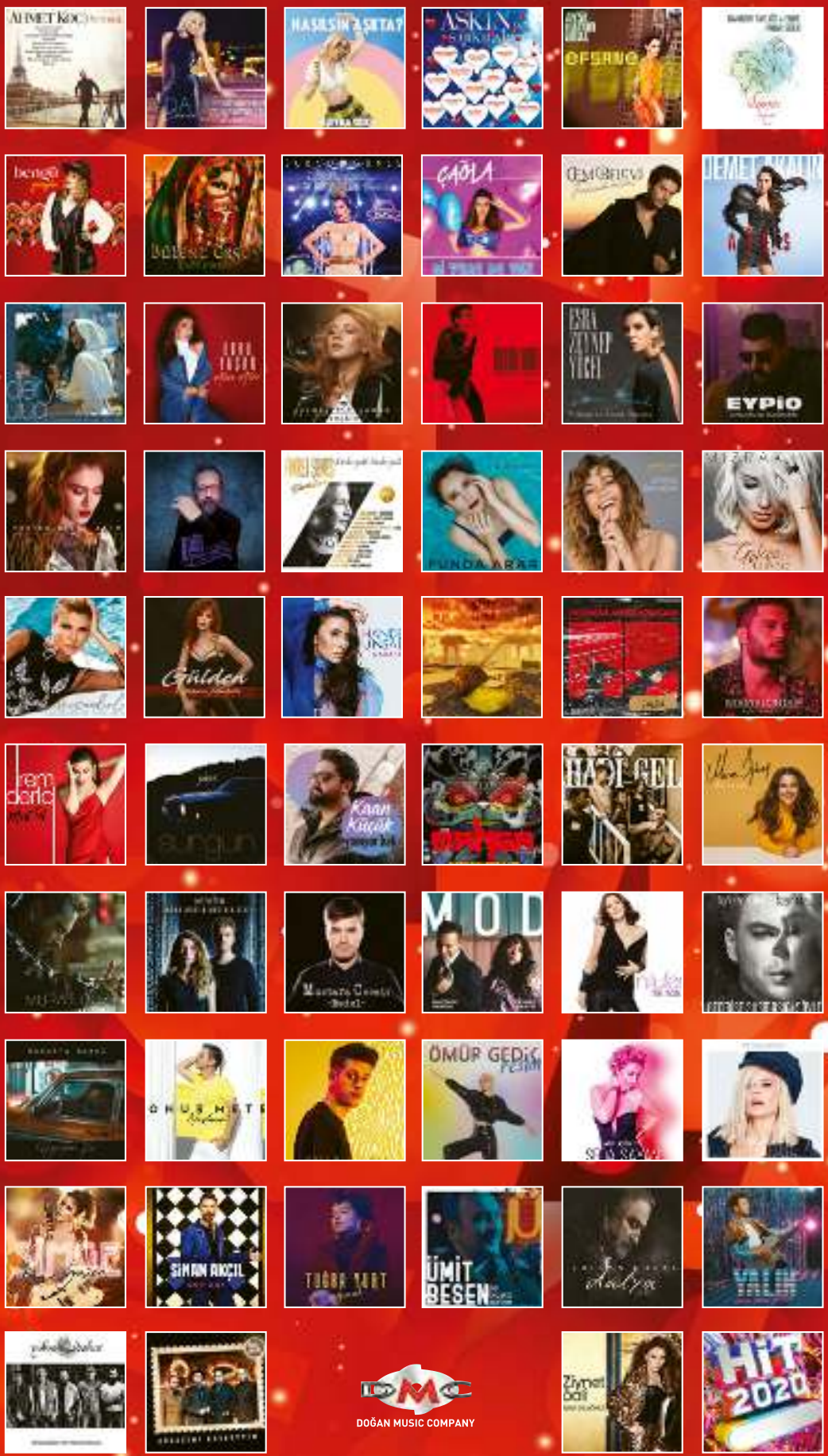
Yeni IŞILTISI

Yeni yıl şıklığınız çarpıcı bir aksesuar ile yolunu çizerek üst rütbeye ulaşsın. Gösterişli bir ayakkabı, çanta ya da takıyla parlamaktan ve iddianızı ortaya koymaktan korkmayın.

1. CHRISTIAN LOUBOUTIN ₺3725
2. VAKKO ₺1495
3. SWAROVSKI ₺629
4. MAC ₺105

FOTOĞRAF: NURDAN USTA
STYLING: FERAY KANPOLAT
STYLING ASİSTANI: AHSEN ZELİHA CAN

2019, Müzikle Dolu Dolu Geçti.
Yeni Yayınlarımızla 2020'de Yine Birlikteyiz!



DOĞAN MUSIC COMPANY

Kadife ve incinin asaleti ile geceye iddialı bir giriş yapın. Bu yılın parlayan yıldızı siz olmalısınız...

1. GIA COUTURE ₺3895
2. LONGINES ₺13.950
3. WANDERING ₺1555
4. LELE SADOUGHI ₺2225

MUTLU YILLAR D&R'LA BAŞLAR

Yüz binlerce yeni yıl hediyesi D&R'da

YÜZ BİNLERCE KİTAPTA 2.YE %50 İNDİRİM

ELEKTRONİK ÜRÜNLERDE %30'A VARAN İNDİRİM

Kampanyalar 31 Aralık 2019 tarihine kadar D&R mağazalarından D&R Kart ile yapılacak alışverişlerde geçerlidir. Yüz Binlerce Kitapta 2.Ye %50 İndirim ve Elektronik Ürünlerde %30'a Varan İndirim kampanyaları seçili ürünlerde geçerlidir. Kampanyalar dr.com.tr ve havaalanı mağazalarında geçerli değildir. D&R kampanya koşullarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Kampanyalar stoklarla sınırlıdır.

/ DRDunyasi / dr_dunyasi / www.dr.com.tr

YVES ROCHER DUŞ JELİ, ₺37.90

EURO FLORA KAPI ÇELENGİ, ₺119.99

ZMDECOR İKİLİ FİNCAN SETİ, ₺139.90

1983 BEYOĞLU ÇİKOLATA, ₺40

Bir sihri YAŞAMAK

Festival ruhunu sevdiklerinizle beraber yaşamak için renklerden ve desenlerden yararlanın. Anahtar kelimelerimiz; kırmızı, yeşil, ekose ve kış!

DIPTYQUE (BEYMEN) MUM, ₺529

BOYNER KUPA, ₺24.95

MINIZOO DEKORATİF OBJE, ₺200

KATZZE TABAK, ₺159

ENGLISH HOME TABLO, ₺29.99

L'OCCITANE YILBAŞI KÜRESİ, ₺89

arnica

YENİ

Arnica Rose
serisi ile
mutfağınıza şıklık katın.

Arnica Master | Arnica Master Cook | Arnica Tostit Maxi | Arnica Orbimix | Arnica Demli | Arnica Rapid Pro

3 yıl garanti

facebook.com/Arnica.Senur | twitter.com/ArnicaEvAletler | instagram.com/ArnicaEvAletleri

Ona DEĞER

Gold, renk paletinde başlı başına bir değer. İhtişamına eklenen siyahın asaleti ise değerini yükseltiyor.

PAŞABAHÇE DEKORATİF OBJE, ₺895

MUDO 120X80 CM TABLO, ₺1290

FORNASETTI (BEYMEN HOME) TABAK, ₺1899

MOSCOT (ATÖLYE GÖZLÜK) GÖZLÜK, ₺3647

AYŞE RODOSLU SAFİR KÜPE, ₺2650

EXQUISE BLUZ, ₺339

SHEBO JEWELRY KÜPE, ₺330

VİKO TRENDA ELEKTRİK ANAHTARI, ₺38

TEPE HOME MUMLUK, ₺120

YARGICI MUMLUK, ₺89.99

ELLE BOT, ₺299.90

NOCTURNE BLUZ, ₺509

Mutlu Yıllar
EFOR®
www.efor.com.tr
efor.com.tr ONLINE SHOPPING
Efor

Mekanın SAHİBİ

Orman kanunlarından, modanın ihtişamlı topraklarına... Hayatınızdaki leoparsever'e istediğini verin!

WOUF MAKYAJ ÇANTASI, ₺200

BERSHKA SUNİ KÜRK KABAN, ₺479.95

LONGCHAMP GÖZLÜK, ₺1140

CEMİLE (ALTINCI CADDE) TEPSİ, ₺129

DOLCE&GABBANA STILETTO, ₺4838

FAİK SÖNMEZ MONT, ₺759.95

TWIST AYAKKABI, ₺459

KARACA 4'LÜ KAHVE FİNCANI, ₺99.99

AYAKKABI DÜNYASI CLUTCH, ₺89.90

MACHKA ELBİSE, ₺1995

IPEKYOL ÇANTA, ₺559

RUMİSU FULAR, ₺480

VAKKO BOT, ₺1361.50

Natural
Eya Clean
Genel Temizleyici

halı&koltuk temizliği

mutfak temizliği

duşakabin temizliği

yağ&kireç çözücü

pimapen& cam temizliği

tüm lekelere tek çözüm

@eyasatis

eyaclean.com.tr
0850 346 06 21

YERLİ ÜRETİM

Çizgisi BELLİ

Geometrik desenlerin zamansız tavrını hediyenize entegre edin; A noktasından B noktasına giden özel bir hediye yolda.

BLOOM BAG KARTLIK, ₺220

SOBE TERLİK, ₺1200

ALTINCI CADDE TABAK, ₺32.90

TOMMY HILFIGER ŞAL, ₺319

KOTON KÜPE, ₺29.99

PENTİ ATKI, ₺69.95

MISSONI HOME ÖRTÜ, ₺5750

NETWORK KABAN, ₺3995

KNITTS TULUM, ₺1295

IPEKYOL PANTOLON, ₺359

BEYMEN KAZAK, ₺490

MAC FAR PALETİ, ₺249

BERNARDO 6'LI ÇAY BARDAĞI SETİ, ₺279

YARGICI MUM, ₺129.99

Garenta

Kiralayan Çok, Böylesi Yok!

Yeni Yılın Keyfini Siz Sürün!

30 Aralık – 2 Ocak tarihleri arasında, en az 3 günlüğüne araç kiralayın,
günlüğü sadece 169 TL'ye yeni yılın keyfini sürmeye başlayın!*

Üstelik Günlüğü
Sadece 169 TL

*Renault Megane, Seat Leon ve benzeri araçlarda geçerlidir.
Detaylı bilgi için: www.garenta.com.tr
Stoklarla sınırlıdır. Bu kampanya yalnızca katılan tayinlerde geçerlidir.

garenta.com.tr / 444 5 478

/Garentatr /Garenta

Anadolu Grubu

Kış BAHÇESİ

Bir çiçek yeter, kalbinizdeki duyguları anlatmaya... Floral desenlerin romantik kumaşıyla, bu kez arkadaşlarınızı şımartın.

H&M KIRLENT, ₺74

IPEKYOL KÜPE, ₺129

FAİK SÖNMEZ TİŞÖRT, ₺179.95

SWATCH SAAT, ₺345

EXQUISE ELBİSE, ₺879

TEPE HOME DEKORATİF OBJE, ₺175

SOBE TERLİK, ₺1450

PIP STUDIO TABAK, ₺269

DOLCE&GABBANA GARDEN 50 ML PARFÜM, ₺665

SWAROVSKI KÜPE, ₺379

FONFIQUE PORTFÖY, ₺350

MERVE BAYINDIR ŞAPKA, ₺8750

GIZIA ELBİSE, ₺3671

GOLD COLLAGEN®

HİDROLİZE BALIK KOLAJENİ

Cilt Bakımı
Bir Yudum ile Başlar

GOLD COLLAGEN® cildi içerden besler ve her yaşta harika görünmenizi sağlar.

- İngiltere'nin orijinal sıvı güzellik takviyesi
- Avrupa patentli kompleks
- Klinik çalışmalarla desteklenmiştir.

GDO Yok, Yapay Koruyucu Yok, Alkol Yok, Şeker Yok, Sadece 22 kcal, Glutensiz

Tel : +90 (312) 219 41 82 – 219 43 81
goldcollagentr.com
goldcollagen_uzer

LC WAIKIKI HOME 20'Lİ PEÇETE, ₺12.99

BOYNER KUPA, ₺9.99

KARACA KAVANOZ, ₺42.45

YARGICI SEPET, ₺289.99

NUDE SAKSI, ₺380

TWIST ELBİSE, ₺599

Doğanın SESİ

Doğal olan, doğadan gelen ve doğayı çağrıştıran her detay, gerçekliğe ve huzura davet ediyor. Rol yapmayan, doğal ve gerçek dostlara gelsin...

SAHİDEY TABAK, ₺125

PRADA GÖZLÜK, ₺1700

LINENS TABAK, ₺44.90

ZARA GÖMLEK, ₺169.95

BEYMEN 4'LÜ TABAK SETİ, ₺269

HOTİÇ STILETTO, ₺884

PORLAND KAHVE FİNCANI, ₺38.99

GREYDER®
ŞEHRİN KIŞ MODASI
SONBAHAR / KIŞ 19-20
greyder.com

JBL T500
MİKROFONLU
KABLOLU
KULAKÜSTÜ
SİYAH
KULAKLIK

VERSACE EROS
EDT 200 ML
ERKEK PARFÜMÜ

PHILIPS
AQUATOUCH
TIRAŞ MAKİNESİ

ARADIĞINIZ HER ŞEY BURADA!

CAN DÜNYA
KLASİKLERİ SET1
(5 KİTAP TAKIM)

CRAFT PIRLANTA
PURE KOLEKSİYONU
PIRLANTA YÜZÜK

Aklınıza gelen ve hatta gelmeyen her türlü hediye alternatifi hepsiburada.com'da sizi bekliyor. Cep telefonundan bilgisayara, televizyondan kozmetiğe binlerce ürünü uygun fiyatlar ve ücretsiz kargo fırsatıyla satın almak için doğru yerdesiniz!

REMINGTON
S5505
PRO-CERAMIC
ULTRA SAÇ
DÜZLEŞTİRİCİ

SAMSUNG GALAXY NOTE 10
PLUS 256 GB

DKNY BE
DELICIOUS FRESH
BLOSSOM EDP
100 ML KADIN
PARFÜMÜ

SAMSUNG
GALAXY
WATCH
ACTIVE2 40 MM
AKILLI SAAT

TEFAL WIZZO QB317 7
HIZ+TURBO FONKSİYONLU
PASLANMAZ ÇELİK MUTFAK ŞEFİ

hepsiburada

PRATIGO MUG TERMOS

APPLE AIRPODS 2. NESİL BLUETOOTH KULAKLIK

ARZUM OK004-K OKKA MINIO TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ

MICHAEL KORS MK5735 KADIN KOL SAATİ

iPAD 7. NESİL 10.2 32 GB WIFI

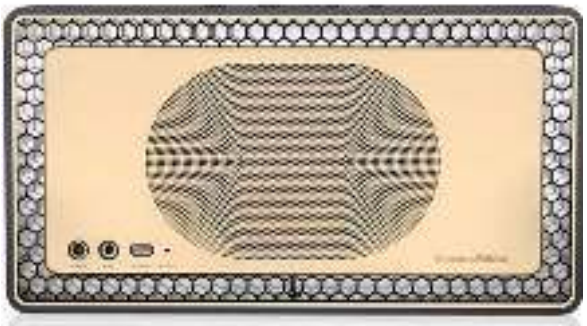
CLASSIC PHONO TT-34 AHŞAP PİKAP

MANNHART BY SPIGEN B203 ÇİFT KATMANLI TRAVEL MUG TERMOS 500 ML

ADIDAS UNISEX GÜNLÜK SPOR AYAKKABI B28128 FALCON W

ADIDAS KADIN GÜNLÜK SPOR AYAKKABI EF1994 FALCON W

FUJIFİLM INSTAX MİNİ 9 KİT ICE



BOWERS&WILKINS T7 ALTIN BLUETOOTH TAŞINABİLİR HOPARLÖR

Tüm ürünler stoklarla sınırlıdır.

hepsiburada

HOUSE OF SILLAGE
PASSION DE L'AMOUR
75 ML PARFÜM, ₺2950

H&M
BODY,
₺119

TWIST BİLEKLİK, ₺129

Işık ÇAĞI

Işıl ışıl bir döneme, ihtişamlı bir başlangıç yakışır. Bakışları üzerinde hissetmeyi sevenler için en kestirme yol taşlardan ve payetten geçiyor.

SO CHIC
KÜPE,
₺249

DKNY SAAT,
₺1380

STRADIVARIUS ELBİSE, ₺199.95

GIZIA CEKET, ₺911

HOTİÇ ÇANTA, ₺335.30

MIU MIU
(BEYMEN)
AYAKKABI,
₺4499

AYAKKABI DÜNYASI CLUTCH, ₺119

ARZU SABANCI FOR KOTON
ELBİSE, ₺299.99

Bazı hediyelerin
yeri dolmaz,

Yeni Yıl Hediyesi

KARACA'sız
olmaz.

KARACA

PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR

KARACA.COM

PENTİ
BERE, ₺13

FAİK
SÖNMEZ
YELEK,
₺659.95

GUESS (BOYNER)
ÇANTA, ₺509.98

BOBBI BROWN LUXE GEMS
FAR PALETİ, ₺550

TEPE HOME
DEKORATİF
OBJE, ₺199

Metal FIRTINA

Yepyeni bir döneme ışık hızıyla giriş yapıyoruz! Yansımaları takip edin...

EXQUISE
YAĞMURLUK,
₺1339

FUJI INSTAX
LIPLAY (D&R)
FOTOĞRAF
MAKİNESİ,
₺1249

BEYMEN
STUDIO
STILETTO,
₺489.99

EASTPAK SIRT
ÇANTASI, ₺459

HOTİÇ
BOT,
₺427

BERSKHA
MONT,
₺299.95

GÜNSAL

Tel: 0212 292 86 20 pbx
Web: www.gunsal.com

Karizma SAHİBİ

O eskidendi! Erkeklere hediye almak zordu. Şimdi hayatınızdaki genç yaşlı, sportif klasik tüm erkekler için, karizmatik seçimler yapmak kolay. Ve eğlenceli!

AVVA PALTO, ₺749.99

RAY-BAN GÖZLÜK, ₺1580

STAR WARS X LEVI'S CEKET, ₺759.90

VICTORINOX ÇAKI, ₺429

BRAUN (BOYNER) ISLAK KURU TIRAŞ MAKİNESİ, ₺1199.90

CELESTRON TELESKOP, ₺693

ZARA SIRT ÇANTASI, ₺699.95

HEMINGTON KAZAK, ₺1399

TIMBERLAND GÖMLEK, ₺599

FLO AYAKKABI, ₺169.99

SENNHEISER KABLOSUZ KULAKLIK, ₺1999

SHEAFFER KALEM, ₺941

UNITED COLORS OF BENETTON.

RENKLİ BİRYIL!

2020'den heyecan bekliyoruz, enerji bekliyoruz, renk bekliyoruz! United Colors of Benetton'un rengarenk parçaları ile hem kendinizi hem sevdiklerinizi şımartmaya hazır mısınız?

Ailenin tüm üyelerinin uyumu düşünülen koleksiyonda United Colors of Benetton, yılın en sevilen deseni tartan ile elbiseler ve üstler tasarlıyor. Yeni yıla evde giren küçükleri için ise eğlenceli ve renkli pijama takımları ve pijamalarla uyumlu aksesuarlar bekliyor. United Colors of Benetton renkli koleksiyonunda yer alan tasarım ürünleriyle hediye arayışında da kurtarıcı oluyor. Yeni koleksiyonunda Jean-Charles de Castelbajac tarafından yeniden yorumlanan trikolar, bere ve atkı gibi aksesuar alternatiflerinin yanı sıra, yeni yıl ruhunun olmazsa olmazı kış motiflerinden ilham alan pijama, battaniye, çoraplar da yeni yıl için alınabilecek hediyeler arasında.

benetton.com
www.instagram.com/benetton_turkiye

BU BİR İLANDIR.

Retro ETKİ

Nostalji kuşağını sevenler için, yeni yılda eski düşünün. Tasarımıyla ve ruhuyla 'dönem'sel göndermeler yapan hediyeler anlamlı olabilir.

TEKZEN PUF, ₺399

MACHKA PALTO, ₺1995

DERİDEN ÇİZME, ₺659.50

RUSSELL HOBBS KETTLE, ₺459.90

SMEG EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ (TRENDYOL.COM), ₺1390.90

REMINGTON SAÇ KURUTMA MAKİNESİ, ₺509.90

TWIST ÇANTA, ₺359

SAGAZA BLUZ, ₺1700

LENCO (D&R) PİKAP, ₺799

ELLE BOT, ₺529.90

BERSHKA TİŞÖRT, ₺99.95

ALTINCI CADDE ÇAYDANLIK, ₺78

GIFT

For the Special One

SEVGİ VE UMUDUN SİMGESİ
OPAL TAŞI LUZDEMİA'NIN HARF KOLYESİYLE BULUŞTU.

ÇÜNKÜ HER İSİM ÖZELDİR..HER İSİM AYRI BİR HİKAYEDİR.
#YOURNAME #YOURSTORY #EVERYNAMEHASASTORY

2020

UMUT VE SEVGİ
DOLU OLSUN.

ŁUZDEMIA

WWW.LUZDEMIA.COM

Soyut DÜŞÜNCE

Sanatseverler kemerlerini bağlasın. Sanatın duyguları kuşatan yaratıcı evrenine onu, anlamlı bir hediyeyle davet edin.

PORLAND TABAK, ₺65

IPEKYOL CEKET, ₺699

VANS AYAKKABI, ₺339

FABER-CASTELL PASTEL BOYA, ₺308

TOPRAĞIMDAN YERYÜZÜNE/ SEBASTIAO SALGADO KİTAP, ₺14.26

KNITTS ELBİSE, ₺1120

GUVENSANAT.COM ESKİZ SETİ, ₺113.95

EXQUISE SWEATSHIRT, ₺879

TWIST ETEK, ₺359

ALTINCICADDE.COM DEKORATİF KUTU, ₺48

DERİMOD ÇANTA, ₺179.99

YENİ BİR BAŞLANGIÇ

Yeni yıl; doğanın iyileştirici, yenileyici ve rahatlatıcı gücünü bilimle birleştirerek cildinizin doğal güzelliğini ortaya çıkarmanın tam zamanı.

Doğadan güç alarak, yaşama değer katan, hayata kolaylık ve renk veren ürünler geliştirmek hedefiyle yola çıkan Lyn Skincare ürünleri; defnenin ilhamı ve bilimin gücüyle yepyeni bir hikaye yazıyor. Yeni yılda yenilenmiş bir cilt istiyorsanız Lyn Skincare'in ürünleriyle doğanın hediyesi olan defneyi yeniden keşfedebilirsiniz. Defne, aromaterapide kıymeti en az bilinen bitkilerden biri. Dört mevsim yeşil kalan yapraklarıyla adeta zamansız, duru güzelliğin sembolü. Cilde iyi gelen faydalarının yanında en büyük özelliği etkileyici kokusu sayesinde zihinde rahatlatıcı bir etki yaratarak içsel dengeyi sağlaması.

GÜCÜNÜ DEFNEDEN ALIYOR

Lyn, yılbaşı için hazırladığı iki farklı kofre seçeneğiyle hediye telaşını keyifli hale getiriyor. İster serum-peeling ikilisini, ister serum-günlük nemlendirici kofrelerini seçebilirsiniz. Cildinizin nemini ve parlaklığını kaybettiğinden endişe ediyorsanız Yaşlanma Karşıtı Serum tam size göre. Yaşlanma belirtilerini önlüyor ve cildi canlandırırken yeniliyor. Arındırıcı Peeling, defne yaprağı parçacıklarıyla cildinizi ölü hücrelerden arındırıyor. Cilde kaybettiği parlaklığı ve renk dengesini geri kazandırıyor. Yoğun Nemlendirici Krem ise cildin nem ihtiyacını karşılarken daha yumuşak bir cilt ve daha canlı bir görünüm vadediyor.

BU BİR İLANDIR.

Hiper AKTİF

Sportif ruhların yerinde duramayan enerjisi için renkli ve rahat seçimler yapın.

TCHIBO TERMAL SWEATSHIRT, ₺109.95

DECATHLON KATLANAN BİSİKLET, ₺1749

LEVI'S ŞAPKA, ₺249.90

HUAWEI FREEBUDS KULAKLIK, ₺1099

SKECHERS AYAKKABI, ₺699

VETEMENTS AYAKKABI, ₺4165

NIKE AYAKKABI, ₺649

PUMA AYAKKABI, ₺979

ADIDAS ORIGINALS AYAKKABI, ₺749

VOIT BASKETBOL TOPU, ₺139.95

EASTPAK BEL ÇANTASI, ₺699

PULL&BEAR TOP, ₺99.95

OYSHO ÇANTA, ₺179.95

VANS PANTOLON, ₺369

Yılbaşı lezzetleri Migros Sanal Market'le sana geliyor!

İndir Migros Sanal Market'i,
yeni yıl gelirken tüm ihtiyaçların kapına gelsin.

Hemen indirin!

Soğutuculu araçlarla taşıma | Migros'la aynı fiyatlar | Kendin seçer gibi | Kapıda ödeme ve iade

MİGROS sanalmarket
Migros sana geliyor

İçim ISINDI

Kimine ilk görüşte insanın içi kaymar ve o öyle devam eder. İşte öylesi çok sevdiklerinize, her zaman yumuşak davranın!

PENTİ KULAKLIK, ₺44.95

BERSHKA KAZAK, ₺119.95

ELLE BOT, ₺379.90

LCW HOME DİZ BATTANİYESİ, ₺49.99

NETWORK ÇANTA, ₺599

TCHIBO SABAHLIK, ₺149.95

ZARA SUNİ KÜRK CEKET, ₺299.95

TEKZEN PUF, ₺269

HARLEY DAVIDSON (BOYNER) BOT, ₺699.95

IPEKYOL ŞAL, ₺359

Her Morhipo Paketi
Bir Hediye!
MUTLU YILLAR
App Store
Google Play
morhipo
.com
Tek tıkla moda

BÜYÜLÜ DAMLA

Yeni bir yıla başlarken kendinize de hediye almayı unutmayın! Aşk ve tutkuyla süslü romantik bir başlangıç, sizi yansıtacak bir parfüm olmadan olmaz.

HERMES TWILLY D'HERMES 85 ML, ₺990

BVLGARI SPLENDIDA MAGNOLIA SENSUEL 100 ML, ₺984

GIVENCHY L'INTERDIT EDT 80 ML, ₺680

CHANEL NO 5 100 ML, ₺801

BURBERRY HER INTENSE 100 ML, ₺896

JO MALONE ROSE&MAGNOLIA 100 ML, ₺720

VICTORIA'S SECRET BOMBSHELL INTENSE 50 ML, ₺579

KOTON DESIRED IN BLACK 100 ML, ₺59.99

THE BODY SHOP INDIAN NIGHT JASMINE 100 ML, ₺189.90

PRADA CANDY NIGHT 80 ML, ₺745

DIOR MISS DIOR 40 ML, ₺745

PORLAND
Hep Birlikte Olacağımız Renkli Sofralara...
Mutlu Yıllar
Cosmos Collection
porland porlandkurumsal www.porland.com
gia global innovation awards
honoring housewares retail excellence
2019 global honoree
perakendede mükemmellik ödülü

GÜÇLÜ ETKİ

Erkek çekiciliğinin vazgeçilmez şifresi. Şık, çekici, güçlü ve karşı konulmaz erkeği tanımlamak için kokuların dünyasından ilham alın. Sevdiğiniz erkekler için en ideal hediye!

KOTON IT'S HOT
100 ML, ₺54.99

GUERLAIN L'HOMME IDEAL 100 ML, ₺877

BOTTEGA VENETA EAU DE VELOURS 50 ML, ₺754

BVLGARI WOOD ESSENCE 100 ML, ₺788

ISSEY MIYAKE NUIT D'ISSEY PULSE OF THE NIGHT 100 ML, ₺679

TOM FORD NEROLI PORTOFINO ACQUA 50 ML, ₺770

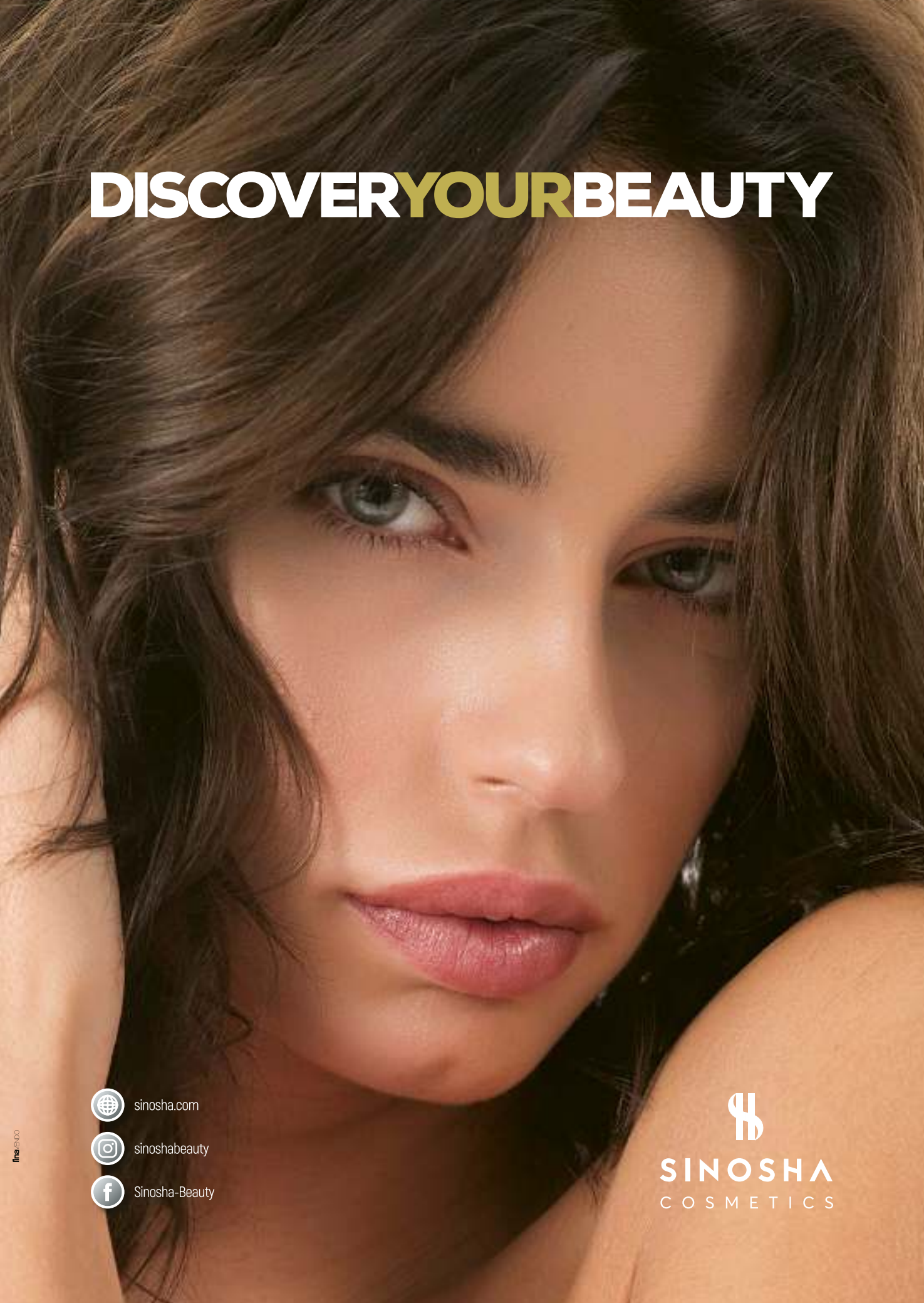
DOLCE&GABBANA THE ONE FOR MEN 50 ML, ₺560

CAROLINA HERRERA BAD BOY 50 ML, ₺498

YSL L'HOMME 100 ML, ₺725

DIOR SAUVAGE 60 ML, ₺529

JO MALONE AMBER&LAVENDER 100 ML, ₺680


DISCOVERYOURBEAUTY
sinosha.com
sinoshabeauty
Sinosha-Beauty
SINOSHA
COSMETICS

MUGLER

MÜCEVHER IŞIĞI

Kadife gibi bir cilt, dumanlı göz makyajıyla dans eden renkler ve tabii ki çokça ışıltı. Yeni yılın gelişini festival havasında kutlarken göz kamaştıracak parti makyajınız için pek çok önerimiz var.

CLARINS
FAR, ₺202

DIOR FAR, ₺120

LANCOME ALLIK, ₺365

SHISEIDO MASKARA, ₺95

SMASHBOX GÖZ KALEMİ, ₺82.50

DUMANLI GÖZLER

Chanel'in 'küçük siyah elbise'si modada nasıl bir etki yarattıysa dumanlı göz makyajı da güzellik dünyasında aynı etkiyi yarattı. Yıllara meydan okuyan dumanlı göz makyajından vazgeçemiyoruz elbette ama klasik siyah-gri ikilisinden sıkılanlar için güzel bir haberimiz var. Altın rengiyle birleşen mavi ve lacivert tonları buğulu göz makyajının en yeni trendi. Gözlere odaklanmak için allık seçerken pembe ya da şeftali gibi yumuşak tonlara yönelin.

Celebrate The New Year with us!

Sabrosa
Avantgarde Orkestra
Avantgarde Orchestra

Gabbro
Royals Orkestra
Royals Orchestra

Chalet
Alplerde Yeni Yıl
Alpine New Year

31 Aralık / December 31st, 2019

Res: +90 543 326 8111

swissotelthebosphorus

swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

ŞARAP RENGİ DUDAKLAR

Dramatik, romantik ve seksi. Yeni kırmızı; şarap rengi. Bordoya çalan ve oldukça baskın karakterli bu koyu kırmızıyı kullanmanın bir inceliği var. Dudaklara odaklanmak için göz makyajında koyu tonlar yerine açık hatta tercihen hafif parlak renkleri kullanın. Cildinizin pürüzsüz ve olabildiği kadar doğal tonlarda olmasına da özen gösterin. Çünkü mat ya da yarı mat bir bitiş makyajınıza modern bir hava katacak.

FLORMAR FAR, ₺19.99

YVES ROCHER İKİLİ AYDINLATICI, ₺104.90

ESTEE LAUDER RUJ, ₺265

NARS RUJ, ₺225

GUERLAIN RUJ, ₺189

KADİFE YUMUŞAKLIĞI

Bazılarımız yüzdeki parlaklığı sever, biliyoruz ama ten makyajında yükselen trend pürüzsüz ve mat görünüm. Hedef noktamız doğallık. Kadife yumuşaklığında bir görüntüye sahip olmak için ihtiyacınız olan tek şey ten rengi bir fondöten ve yumuşacık bir görüntüyü kucaklayan pudra. Makyajınızı yapmadan önce cildinizin pürüzsüz görünmesi için peeling yapın ve parlamayı dengeleyen bir nemlendirici sürün. Renklerde natürel tonlardan ayrılmayın. Metalik krem bir far, nude tonlarda ruj, maskara ve kaş farı yeterli.

BOBBI BROWN KAŞ MASKARASI, ₺285

LANCOME FONDÖTEN, ₺325

CLARINS RUJ, ₺178

CLINIQUE PUDRA, ₺225

KIKO İKİLİ GÖZ FARI, ₺79.99

BİR PARÇA IŞILTI

Hangi yaşta olursak olalım ışıltıya karşı koyamamamızın özel bir nedeni olmalı. Hem elmacık kemiklerinde kullandığımız aydınlatıcılarda hem far, ruj ve eyeliner'larda parlaklıktan vazgeçemiyoruz. Parlak tonlarla buluşan grafik göz makyajı sezonun yükselen trendi. Yüzünüzde ayna etkisi yaratmak için gözler, elmacık kemikleri ve çenede biten bir ışıltı üçgeni yaratın.

NARS ALLIK, ₺265

DOLCE&GABBANA AYDINLATICI, ₺316

YSL RUJ, ₺275

DIOR BEŞLİ GÖZ FARI, ₺419

FLORMAR OJE, ₺9.99

Tchibo

www.tchibo.com.tr

TCHIBO İLE *Mutlu Seneler*

Tüm sevdiklerinize sıcacık bir sürpriz yapacağınız
yeni yıl hediyeleriniz Tchibo'da!

Küçük kahraman

Bazılarının evdeki 'yardımcı'sı konuşamıyor ama çok iş yapıyor. Bu küçük yardımcılarla mutlu olacak sevdiklerinizi tag'leyin!

KARACA COOKPLUS
MUTFAK ROBOTU, ₺599.99

DELONGHI KAHVE
MAKİNESİ, ₺499.90

FAKIR EL
MİKSERİ, ₺282

TEFAL INGENIO SET, ₺934

KITCHEN AID
BLENDER, ₺699

THERMOMIX DİJİTAL MUTFAK
ALETİ, ₺5990

BERNARDO DÖKÜM
TENCERE, ₺359

PHILIPS BLENDER,
₺329.95

HOMEND
KETTLE, ₺369.90

MADAME COCO
SOS TENCERESİ,
₺169.99

Yeni

Vernel max

Aromatherapy+

ile modunu yükselt

*

Stressiz OFİS

Acaba bu sene ona ofisinde sizi hatırlacak, aynı zamanda huzur ve keyif verecek bir hediye mi alsanız?

LOGITECH KABLOSUZ MOUSE, ₺179

L'OBJET (BEYMEN) BÜYÜTEÇ, ₺1245

NUDE TERARYUM, ₺365

IKEA SANDALYE, ₺699

LECOLOR AJANDA, ₺130.32

ULTIMATE EARS WONDERBOOM 2 HOPARLÖR, ₺649

LENCO (D&R) DAHİLİ HOPARLÖRLÜ PİKAP, ₺564

MUDO AYDINLATMA, ₺1590

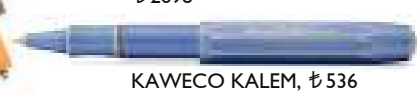
TCHIBO BLUETOOTH HOPARLÖR, ₺349.95

STARBUCKS KUPA, ₺114

CROSS DOLMAKALEM, ₺1088

APPLE iPAD MİNİ 64 GB (HEPSIBURADA.COM), ₺2698

HERSCHEL BİLGİSAYAR ÇANTASI, ₺645



KAWECO KALEM, ₺536

VORWERK

thermomix

YENİ YILDA THERMOMIX®'LE TANIŞIN,

LEZZET DOLU SOFRALAR HAZIRLAMANIN KOLAYLIĞINI YAŞAYIN!

30 dakikada 3 çeşit yemeği hazır hale getiren, 12 fonksiyonlu Thermomix® ile kendi evinizde de tanışabilir, 3 arkadaşınızı davet ederek tanıtıma ev sahipliği yapabilirsiniz.

Tanıtım talebi oluşturmak için web sitemizde yer alan **"Tanıtım Talep Edin"** butonuna tıklayabilirsiniz.

TANITIM TALEP EDİN

WWW.THERMOMIX.VORWERK.COM.TR

ONLINE ALIŞVERİŞ

thermomixtr

VORWERK Satış Noktası

kanyon'da

'INTEMA

YAŞAM

Mağazasında

ŞÖLEN BAŞLASIN

Yılın en coşkulu gecesini karşılamaya hazır mısınız? 31 Aralık gecesini dışarıda geçirmek istiyorsanız, özel olarak hazırlanan ve şık bir ambiyansa eşlik eden menüler eşliğinde otellerin keyifli alternatiflerine göz atmadan karar vermeyin.

LÜKS VE İHTİŞAM

Titanic Hotels'in İstanbul ve Antalya'daki otelleri her yıl olduğu gibi bu yıl da sürprizlerle dolu bir yılbaşı programı hazırladı. Titanic Mardan Palace, yeni yılı görkemli bir sarayın gerçek lüks ve ihtişamıyla karşılıyor. Dilek Taş Jazz Trio eşliğinde Lobby'de yılbaşı kokteylinizi alarak başlayacağınız gecede Topkapı Orchestra eşliğinde yılbaşı gala yemeği, sonrasında Moulin Rouge ile Monkey Club'da eğlenceli saatler sizleri bekliyor.
Tel: (0242) 319 41 00

BOĞAZ'A KARŞI

Conrad Istanbul Bosphorus, yeni yılı Boğaz'ın panoramik manzarasına karşı, canlı müzik eşliğinde ve konuklarına adeta ziyafet şöleni yaşatacağı yılbaşı menüleriyle karşılamaya hazırlanıyor. İhtişamlı atmosferinde bu yıl iki farklı mekanda iki ayrı programla misafirlerini ağırlayacak olan Conrad Istanbul Bosphorus'un Dünya mutfağına özgü lezzetleriyle ünlü mekanı Manzara Restaurant ve 270 derece benzersiz İstanbul manzarası sunan mekanı Summit Bar&Terrace, büyülü bir yılbaşı gecesi geçirmeniz için seçkin alternatifler sunuyor.
Tel: (0212) 310 25 25

FARKLI ALTERNATİFLER

Renaissance Polat Istanbul Hotel, yılbaşı gecesi tüm misafirlerinin zevklerine hitap ederek, farklı eğlence alternatifleriyle unutulmaz bir yılbaşı gecesi vadediyor. Daphne Restaurant&Grill, Marmara Balık Lokantası ve Bar Noblesse'de canlı performanslar eşliğinde eğlenceli yılbaşı programları, şölene dönüştürülmüş yeni yıl büfeleri ve 2020 sürprizleri sizi bekliyor. Yeni yılın ilk gününü Renaissance Polat Istanbul Hotel'de geçirmek istiyorsanız, Özel Yılbaşı Konaklama Paketi'nden yararlanabilir, 2020'nin ilk sabahına Yeni Yıl Brunch'ı ile 'merhaba' diyebilirsiniz. Tel: (0212) 414 18 00

DAĞ EVİNDE YILBAŞI

Swissotel The Bosphorus, İstanbul yeni yıl coşkusunu baş aşçı Ali Ronay ve ekibinin hazırladığı menülerle karşılayacak. İsviçre Alplerinden getirilen 120 yıllık dağ evi Chalet'de 21 Aralık'ta özel cooking workshop düzenlenecek. 24 Aralık'ta gerçekleşecek Noel Arifesi menüsünde, Chalet'nin klasikleşmiş peynir fondüsü, kızarmış hindi, çikolatalı fondü ve Noel kurabiyeleri sizi bekliyor. 31 Aralık yeni yıl akşamını Chalet'de geçirmek isteyenleri ise fırında hindi, tatlı patates, Züricher Art, kızgın yağ içinde masanızda hazırlanan küp şeklinde doğranmış dana etleri, meşhur Genova keki ve yeni yıl kurabiyelerinden oluşan bir menü yer alacak.Tel: (0212) 326 11 00

yatasbedding.com.tr YatasBedding YatasBedding

yataş® bedding

HEDEFİMİZ GENÇLİK VE SAĞLIK

Son günlerde adını sıkça duyduğumuz likit kolajenlere bir yenisi daha eklendi. Gold Collagen, daha genç görünen bir cilt, azaltılmış kırışıklıklar, daha güçlü saç ve tırnaklar için üretildi. Pure Gold Collagen 25-40 yaş arası görülen erken yaşlanma belirtileri, Forte Gold Collagen 40 yaş üzeri, yaşlanmış ve oksidatif stresin gelişmiş belirtileri, Active Gold Gollagen ise aktif ve yoğun yaşam tarzını benimseyen erkekler ve kadınlar için üretilmiş.

ŞIK SOFRALAR İÇİN

Karaca, yılbaşı konseptindeki ürünleriyle sofralara şıklık getiren yemek takımlarından birbirinden kullanışlı mutfak eşyalarına kadar sayısız hediye alternatifi sunuyor. Karaca mağazalarında bulabileceğiniz yüzlerce ürün seçeneği içerisinden sevdiklerinizin tarzına uygun bir armağan seçebilirsiniz.

KUSURSUZ IŞILTI

Ariş Pırlanta, yeni yılda parıldamak, ışığıyla fark yaratmak isteyenler için birbirinden şık tasarımlar sunuyor. Usta ellerde sanatla işlenen, kusursuz bir işçilikle hazırlanan ve pırlantanın sonsuz ışığını yansıtan yüzükler, kolyeler ve küpelerle yeni yılda göz kamaştıracaksınız.

MÜZİKSİZ ASLA!

Eski popülerliğini tekrar yakalayan pikaplar müziği nostaljiyle bir araya getiriyor. Geçmişin unutulmaz sanatçılarını dinleyebileceğiniz 45'lik plak çeşitlerinin yanı sıra günümüz sanatçılarından örneklere de yer veren D&R mağazalarındaki Ion Max LP Premier ve Lenco TT 34 gibi pikap modelleri nostalji hissini yaşamak isteyenlere hitap ediyor.

MUTFAĞINIZDAKİ MUCİZE

Sağlıklı ve lezzetli yemeklerin sırrı Thermomix, hem zamandan hem de enfes yemeklerden ödün vermek istemeyenlerin favorisi! 12 mutfak aletinin yaptığı işi yapabilen çok fonksiyonlu dijital mutfak aleti Thermomix, gıdaları besin değerlerini kaybetmeden, doğruyor, karıştırıyor, yoğuruyor ve pişiriyor.

DÜET ZAMANI

Mustafa Sandal ilk olarak Harbiye'de verdiği konserlerinde sevenlerine 'Mod' isimli çalışmasının hazırlıklarına başladığını ve Zeynep Bastık'la düet yapacağını müjdelemişti. Ünlü şarkıcı, sözü ve müziği kendisine ait olan, aranjesi Erhan Bayrak tarafından yapılan, yönetmenliğini ise Tolga Akiş'in üstlendiği 'Mod' adlı şarkısını Zeynep Bastık'la yorumladı. Mustafa Sandal ve Zeynep Bastık'ın düeti 'Mod' DMC etiketi ile dijital platformlardaki yerini aldı.

SEKTÖRÜN YENİ OYUNCUSU

'Güzelliğini keşfet' mottosuyla yola çıkan Sinosha Kozmetik, geniş ürün gamı ve kalitesiyle sektöre hızlı bir giriş yaptı. Fransa'da üretilen ve fondötenden far paletine, eyeliner'dan ruja uzanan ürünler uzun süre dayanıklılığıyla dikkat çekiyor, ayrıca paraben içermiyor. Sinosha, Boyner, Harvey Nichols, Galeries Lafayette ve Brandroom mağazalarında satışa sunuluyor.

ŞIMARMA ZAMANI

Tchibo, hediye almak kadar vermeyi de sevenler için hem eğlenceli hem de işlevsel seçenekler sunuyor. Yeni yılı evde kutlayacaklar için renkli ev aksesuarları ve yılbaşı süslerinden eğlenceli oyunlara, şık takı ve saatlerden kişisel bakım ürünlerine kadar sayısız hediye seçeneği hem kendinizi hem sevdiklerinizi şımartmak için sizi bekliyor.

ÖZEL BİR TASARIM

Luzdemia'nın en yeni koleksiyonu olan opal harf kolyeler, iş hayatından spor şıklığa kadar günün her anında şıklığından taviz vermeyen kadınların favorisi olabilir. 14 Kt mikron kaplama ile üretilen 925 gümüş kolyelerde gerçek opal ve renkli zirkon taşlar kullanılmış. Opal taşın içinizdeki gizli potansiyeli ortaya çıkardığına, negatif etkilerden koruduğuna ve şans getirdiğine inanılıyor.

2020'DEN
NE BEKLİYORSANIZ
METRO'DA!
Çeşit çeşit süslemeler, herkesin yüzünü güldürecek hediyeler, sofralarınız için taptaze malzemeler ve yeni yıla dair aradığınız binlerce ürün Metro'da.
METRO

HIZLA BÜYÜYOR

Yenilikçi uygulamalarıyla kiralama sektöründe adından söz ettiren Garenta, günlük kiralama operasyonunu franchise sistemiyle genişletmeye devam ediyor. Son olarak Ankara'da ikinci şubelerini açtıklarını belirten Garenta ve ikinciyeni.com Genel Müdürü Emre Ayyıldız, kısa bir süre önce İstanbul Maltepe'de de hizmet vermeye başladıklarını vurguluyor.

YENİLİKÇİ BAKIŞ

Avva, yılın en özel gecesinde smart casual stili ile kendi yılbaşı hikayesini yaratmak isteyen erkeklere ilham veren öneriler sunuyor. Yılbaşı seçimlerinde favoriler arasındaki smokinlere, Avva erkeğinin yeni yorumu olan basic tişört ve balıkçı yaka trikolarla eşlik ediyor. Ön plana çıkan tasarımlar arasında slim fit, desenli gömlekler ve zincir detaylı flannel pantolonlar da var.

YENİ BİR SEN

İhtiyaca yönelik iki farklı kolajen içeceği sunan Collaquin, geçen yıl müşterisiyle buluştu. Ankara'da Sağlık Bakanlığı GMP sertifikasına sahip bir ilaç fabrikasında yerli olarak üretilen Collaquin, 2020 yılında yeni ürünlerini paylaşmayı planlıyor. Eczaneler, güzellik merkezleri ve collaquin.com sitesinde satışa sunuluyor.

KLASİKLERE SAYGI

Dünyaca ünlü Fransız markası Lacoste, yılbaşını 'Croco Magic' özel saat koleksiyonuyla karşılıyor. Kadın, erkek ve çocuk olarak üç farklı versiyonu olan Lacoste Croco Magic; beyaz renk kasası, markanın klasikleşmiş polo tişört dokusunda tasarlanan beyaz petit pique dokulu kayışı ve 50 metreye kadar su geçirmez özelliğiyle unutulmaz bir hediye seçeneği sunuyor.

SÜRPRİZ KAMPANYALAR

Greyder mağazalarının yeni yıl kampanyasında ayakkabı, bot ve aksesuar koleksiyonlarında büyük fiyat avantajları var. Kadın koleksiyonunda sezonun trend rengi beyaz öne çıkarken; canlı renklerin parıltılı detaylarla harmanlandığı ürünler şık ve konforlu bir kış vadediyor.

LEKELERE TEK ÇÖZÜM

Tek ürünle tüm lekelere, ağır kirlere ve yağlara veda edebilirsiniz. Organik bitki özlerinin yüksek oranda saflaştırılmasıyla üretilen Eya Clean, natürel ve kokusuz bir leke çıkarıcı ve yağ çözücü ürün. Koku, bakteri ve küf oluşumunun engellenmesine yardımcı oluyor. Uzun süreli koruma sağlıyor. Doğada artık madde bırakmıyor ve tamamen çözünüyor.

EVİNİZDEKİ TAZELİK

Vernel Max Aromatheraphy+ doğanın tazeliğini ve sakinleştirici etkisini giysinize taşımanız için özel olarak tasarlanmış. Kremsi formülüyle duyularınızı rahatlatan ve ruhunuzu besleyen Vernel Max'ın içeriğindeki özel parfüm kapsülleri, yeni yıkanmış giysilerinizi giydiğinizde her hareket ve dokunuşunuzda aktive oluyor.

AYDINLIK BİR CİLT

Lyn Skincare ürünleri; defnenin ilhamı ve bilimin gücüyle yepyeni bir hikaye yazıyor. Koyu yeşil rengiyle cilde enerji, canlılık veren defneyaprağı, güçlü antioksidan kapasitesi sayesinde birçok cilt probleminde önleyici ve iyileştirici özelliği ile ön planda. Lyn Yaşlanma Karşıtı Antiaging Serum, içeriğindeki yüzde 100 doğal bitkisel yağlarla cildinize ışıltı veriyor, yaşlanma belirtilerini önlüyor ve cildi canlandırırken yeniliyor.

KIR EVİ SICAKLIĞI

Yataş Bedding'in yılbaşına özel hazırladığı Country Koleksiyonu en özel hediye alternatifleriniz arasında yer alabilir.
Yılbaşının vazgeçilmezi olan kırmızı, bej renk ile Country Koleksiyonu'nda bir araya geliyor. Jüt keseler, ketenler ve ekose desenler, yeni yılı bir dağ evinde şömine başında sıcak çikolata eşliğinde karşıladığınızı hissettiriyor.

Evimde Hobi®
atmıyoruz, yeniliyoruz

EvimdeHobi.com, Türkiye'nin craft sektöründe hizmet veren öncü ve lider markası Cadence Boya'nın e-ticaret bayisi olup, tüm ürünlerini bünyesinde bulunduran bir firmadır. Geri dönüşüm, yenileme, hobi, el sanatları ve dekorasyona dair tüm ürünleri bulabileceğiniz bir internet sitesidir. Amacımız; profesyonellerin dekorasyon tarzını ve kullanımını herkes için daha erişilebilir ve kullanılabilir hale getirmektir. Bunu başarmak için pazardaki değişimleri benimsedik ve modern perakende tekniklerini iş modelimize uyarladık. EvimdeHobi.com 5000'den fazla ürün çeşitliliği ve tüm Türkiye'ye sunduğu kargo avantajıyla, hobi ve craft sektöründeki ürünleri sizlere ulaştırır. Geniş ürün yelpazesi ve renk skalası ile hayal gücünüzü yansıtabileceğiniz, eğlenerek uygulayabileceğiniz ürünlerimizle daha uzun yıllar ilk günkü heyecanla sizlere ilham vermeye, rehberlik etmek devam edeceğiz.

- Boyalar
- Mediumlar
- Çatlatmalar
- Vernikler
- Rölyef Pastalar
- Yapıştırıcılar
- Fırçalar
- Dekoratif Yan Ürünler

Cadence Eskitme Kremi
Distress Pasta

Cadence Hybrid
Multisurface

Danışman olun!

Danışman olup fikirlerinizi kazanca dönüştürmek için bizimle iletişime geçin.

Kolay Ödeme Yöntemi

Cüzdan hesabınıza dilediğiniz zaman bakiye yükleyebilir, canınız istediğinde bu bakiye ile sipariş ödemelerinizi gerçekleştirebilirsiniz.

Çarkıfelek

Çarkıfelek uygulaması ile anında indirim kuponu kazanabilirsiniz.

Güvenli Teslimat

Yurt içi ve Yurt dışında UPS Kargo güvencesi ile teslimat.

Aynı Gün Teslimat

İstanbul içi siparişlerde aynı gün Motokurye ile teslimat hizmeti.

Sosyal medya üzerinden bizleri takip ederek yeni fikir ve ürünlerden haberdar olun..

www.evimdehobi.com

Ahmediye Mahallesi, Halk Caddesi, Emin Ongan Sokak, No: 8/A, Üsküdar - İstanbul

/evimdehobi /evimdehobi /evimdehobi info@evimdehobi.com +90 850 346 46 24

CADENCE YARLI ÜRÜNÜ

Axess'te devir değişiyor chip-paralar kaybolmuyor

KAYBOLMAYAN CHIP PARA

Şimdi Axessleyenler chip-paralarını dilediği gibi biriktiriyor, hayalinde ne varsa alıyor.

axess

AXESS yaz 5990'a gönder, başvurun onaylandığında kartını en yakın şubeden hemen al.

Axess kazandırır

Kart kampanyalarından kazanılan chip-paraların silinmemesi uygulaması; 21 Ekim 2019 tarihinde kartınızdaki mevcut chip-paralar ile, bu tarihten itibaren kazanılacak chip-paralar için geçerlidir. Chip-paraların kazanım ve kullanım alanlarına ilişkin sınırlamalar/detaylar kampanya özelinde değişiklik göstermektedir. Akaryakıt sektöründe kazanılan chip-paralar sadece akaryakıt sektöründeki Axess üye işyerlerinde akaryakıt ve otogaz alımlarında kullanılabilir. Akbank T.A.Ş. kampanyayı durdurma ve kampanya şartlarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

AKBANK